N.10 – Ottobre 2013 € 4,00 IT

www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

PI. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 8,10 - SVIZZERA CHF 8,90 - U.K. GBP 7,50

TORTE DA CREDENZA
Le ricette della nonna per un dolce pomeriggio

COMFORT FOOD
Il cibo che ristora l'anima

STUPEFATTI DALLA CANAPA
Ai fornelli è una bella sorpresa

RITROVARE IL CALORE DI CASA

Autunno in cucina

Il mondo si divide spesso in due, da svariati punti di vista. Dal mio, per esempio, il mondo si divide tra chi ama cucinare e chi preferisce mangiare. Tra cuochi e buongustai c'è una grande differenza, anche se l'oggetto del desiderio è il medesimo, il nostro amatissimo cibo.
Ho chiesto svariate volte ai grandi chef se preferissero mangiare o cucinare e - invariabilmente, tutti - mi hanno sempre risposto "cucinare!", con un'enfasi e una sicurezza da non lasciare alcun dubbio sulla loro convinzione.
Se lo chiedessi a ciascuno di voi, sono sicura che rispondereste nello stesso modo, così come me: se amate La Cucina Italiana, fate senz'altro parte della schiera di coloro che si rilassano tritando erbe aromatiche, meditano impastando la focaccia, sognano mantecando il risotto e pianificano il futuro invasettando confetture.
Non è che non amiamo mangiare, anzi, è che troviamo nel preparare il cibo per gli altri un'energia e una soddisfazione impareggiabili.
I mesi che stiamo per vivere sono decisamente i nostri favoriti: dopo un periodo di relax culinario, infatti, arrivano fine settimana di pioggia da passare ai fornelli, a rimettere alla prova le nostre abilità. Ottobre per noi è il mese dedicato al calore domestico, da passare riassaporando il piacere di avvolgersi dentro un maglione, godendosi la lievitazione di una torta da guardar crescere nel forno, e confortando il palato e la mente con qualcosa di davvero semplice, e buono, da preparare solo per sé o da condividere con chi, come noi, sa apprezzare i piccoli dettagli che fanno la differenza. Tutta l'altra metà del mondo, quella dei golosi, che non vede l'ora che noi ricominciamo!

Anna Prandoni

Bentornati a casa

Cucinare o mangiare: e voi, da che parte state?

Anna

Seguimi su:
lacucinaitaliana.ufficiale.tumblr.com
twitter.com/Panna975

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

Sommario

OTTOBRE 2013

Idee

Suggestioni

Ricette

Con noi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL
1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana è anche:

Social Network
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

App
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

La copia digitale
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

La scuola di cucina
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Internazionale
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Diretto da
Anna Prandoni
direttorelci@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico e Art Direction
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

Ufficio centrale
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

Redazione
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

Photo Editor
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

Chef
Tommaso Arrigoni, Sergio Barzetti, Davide Brovelli, Vittorio Castellani, Emanuele Frigerio, Davide Novati, Walter Pedrazzi, Alessandro Procopio, Giovanni Rota, Fabio Zago

Segreteria di redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

Styling
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Marina Baumgartner, Luigi Caricato, Cecilia Carmana, Samanta Cornaviera, Fabrizia Fedele, Andrea Forlani, Ilaria Gerli, Chiara Giovoni, Karin Kellner/2DM, Gianluca Ladu, Lairta, Elena Loewenthal, Cristina Nava, Davide Oldani, Simona Parini, Marco Santini, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vino/ricette), Valentina Vercelli

Per le foto
Loris Castagnoli, Alessandro Castiglioni, Alice Flocco, Andrea Forlani, Giandomenico Frassi, Dario Fusaro, Stefania Giorgi, Riccardo Lettieri, Ted Morrison, Olycom, Beatrice Prada, Werner Pszolla, Federica Raimondi, Marco Santini, Stefano Scatà, Emanuele Tortora, Monica Vinella

Corporate Publisher Roberta Carenzi
Brand Director Anna Prandoni
Consulenza editoriale Paola Ricas
Product Manager Manuela Spallino

N. 10 - Ottobre 2013
Rivista mensile - Anno 84°

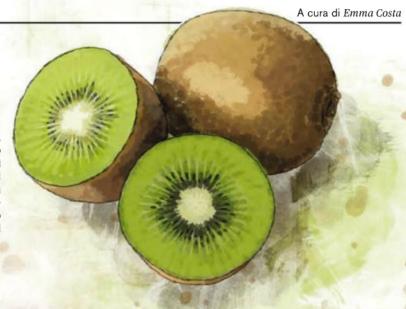
IN COPERTINA
Riso al salto, funghi porcini e "fonduta" pag. 96
Foto di *Riccardo Lettieri* e Ricetta di *Davide Brovelli*

Le idee

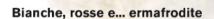
LE IDEE DA GUSTARE QUESTO MESE

A cura di *Emma Costa*

Il frutto preferito dall'imperatore mongolo

Il kiwi era già apprezzato alla corte del Gran Khan in Cina, dove era considerato un'uva decorativa. In Italia è arrivato solo nella seconda metà del Novecento e si è trovato così bene che oggi siamo in testa alla classifica dei produttori mondiali. Cento grammi della sua polpa forniscono più del necessario giornaliero di vitamina C. Dai semi, che però il nostro organismo non assimila, si ottiene un ottimo olio idratante per la pelle, ricco di acidi grassi con notevoli proprietà antiossidanti.

Fidarsi è bene ma controllarli è meglio

Un detto popolare scherza sul fatto che tutti i funghi sono commestibili, ma che alcuni si mangiano una volta sola. Bisogna quindi fare molta attenzione nel raccoglierli e farli sempre controllare dagli esperti delle ASL. Il Ministero della Salute in collaborazione con il Centro Antiveleni dell'ospedale Niguarda di Milano ha redatto la guida Edicola Salute che i raccoglitori possono portare con sé dopo averla scaricata gratis sul loro smartphone. Ha fotografie e descrizioni che permettono di riconoscere i funghi buoni e sicuri dai loro simili tossici e velenosi.

Bianche, rosse e... ermafrodite

La conchiglia della capasanta contiene un mollusco ermafrodita con un corpo cilindrico sodo e bianco (la noce, di carattere maschile) e uno morbido, di forma allungata e di colore rosso-arancio (il corallo, con carattere femminile). In cucina è un mollusco apprezzato quando le gonadi dei due sessi sono grandi e ben evidenziate, ed è il terzo più presente sulle tavole di tutto il mondo dopo ostriche e cozze. Se comprate capesante da pulire, per farlo al meglio basta guardare su *lacucinaitaliana.it/video/scuola-cucina/antipasti/capesante-pulirle*

Illustrazioni di Lairta

1

Tradizione recuperata: la vecchia cantina in cui saziarsi di prodotti locali e vino buono in allegra compagnia.

2

3

1 Valle Serena
è il ristorante che il Relais Borgo San Pietro a Chiusdino, nella campagna senese, ha aperto anche al pubblico. Lo chef Stefano Santo, salentino appassionato di viaggi in Oriente e con esperienze in grandi cucine a Dublino e a Londra, dispone di un orto bio e di uno di erbe officinali. – **F.F.**
valleserena.it

2 Salsamenteria San Giovanni
è un locale d'altri tempi recuperato con materiali d'epoca (il pavimento in pietra è del '700) per spuntini e aperitivi a Grottammare (AP). Tavoli anche in piazzetta, golosità stagionali e dolci fatti in casa. *salsamenteria sangiovanni.it*

3 Vacanziere
le casette ideate da Matteo Thun & Partners fra i vigneti dell'azienda Longen-Schloeder a Longuich (Germania), nella zona della Mosella. Per andare a gustare il vino novello e poi visitare l'antica città di Treviri.
longen-schloeder.de

Il polsino portatovagliolo

Tagliate il polsino di una vecchia camicia da uomo, ricamateci sopra il nome di un vostro abituale commensale o di un'invitata speciale ed ecco pronto un portatovagliolo personalizzato. Ma se non avete a portata di mano né un uomo né una sua camicia, sul sito *mammafelice.it* ci sono anche le descrizioni per fare questo portatovagliolo a polsino con un allegro scampolo di stoffa.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Stefano Scatà

Atlas 150 Wellness non può mancare nella tua lista nozze e permette di realizzare 3 tipi di pasta fresca: lasagne, fettuccine e tagliolini. E' l'unica macchina per pasta interamente realizzata con materiali che non rilasciano metalli pesanti sulla sfoglia. Atlas 150 Wellness è coperta da 10 anni di garanzia.

Disponibile in 10 splendidi colori.

MARCATO DESIGN

Servizio Clienti 800 516 393

www.marcato.net

Creare del verde verticale, un'idea che d'autunno permette di ritirare agevolmente in casa tutte le piante da appartamento.

Accoccolarsi come in una foglia

Da montare in casa o in giardino, con un'estremità fissata al muro e l'altra appoggiata a terra, la poetica amaca Satala Hammock disegnata da Mary Joyce Lee per Aqua Creations. Lunga fino a 2 metri per accogliere adulti o 90 centimetri per ospitare bambini. Con rivestimento in velluto, cotone, microfibra, pelle o tessuto techno per esterno... *aquagallery.com, architonic.com*

Corsica Vertical Garden
di Elho, componibile fino a 5 livelli. Ogni piano (€ 25,80) ospita 3 vasi. *store.growtheplanet.com*

Va di moda lo stile stagionale
È il momento delle mele e per chi vuole essere puntuale con lo stile la designer olandese Ineke Otte ha creato questa collana di frutta di plastica. *inekeotte.com*

Agenda

Feste del Pane e dello Speck
4-6 ottobre
A Bressanone pani e strudel col marchio di Qualità Alto Adige. Musica, degustazioni e dimostrazioni di arte bianca. *mercatodelpane.it*
Dal 5 al 6, a Santa Maddalena in Val di Funes, Festa dello Speck Alto Adige IGP: mercato di prodotti contadini e divertimento. *speckfest.it*

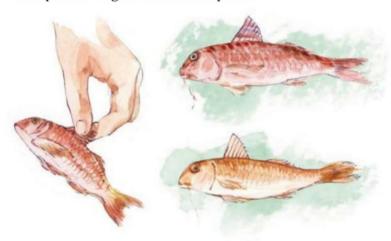
MortadellaBò
10-13 ottobre
Bologna festeggia la sua Mortadella IGP. Evento centrale della manifestazione: *È qui la fetta?*, picnic urbano al gusto e profumo dell'inconfondibile salume. *mortadellabo.it*

Massaie Moderne da Cameo
12 ottobre
Lo spazio interattivo di Cameo ospita Massaie Moderne, il blog nostro Special Ambassador e collaboratore. Previsti show cooking, chiacchiere e cose buone. *cameo.it*

Top Chef Ventura
21 ottobre
A Milano, presso lo Spazio Anniluce, ormai alla IV edizione. Quest'anno gli chef non saranno premiati solo per le ricette con la frutta secca, ma creeranno in pubblico un'opera collettiva su tela, unione di arte pittorica e culinaria. art@geggitagliafico.com

Foodie Geek Dinner
26 ottobre
A Venezia si svolge uno degli incontri reali della comunità virtuale del cibo. In partnership con la Biennale del gusto. *foodiegeekdinner.it*

Un giardino in un tè
Erbe profumate, spezie, frutta e fiori appena raccolti si uniscono a tè bianchi a foglia intera da agricoltura bio nella nuova collezione Tea Fortē. I gusti? Miele e fichi, cannella e salvia, pesca e rabarbaro, mandarino e rosmarino, mela e zenzero. *teaforte.it*

Comprate le triglie? Occhio alla pinna!

Solo gli esperti riescono a distinguere a colpo d'occhio una triglia di fango (in basso) da una di scoglio: dalla rotondità del muso, dalla lunghezza dei baffi o dalla curva della coda. Ma anche per i profani c'è un modo facile e veloce di riconoscerle. Basta alzare la prima pinna dorsale e guardarla in controluce: la triglia di fango ce l'ha completamente trasparente, quella della triglia di scoglio ha venature scure.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Nopoint Studio's

apvd.it
Steel loving you.
steel
stile in cucina
www.steel-cucine.com

Ecco un attrezzo per raccogliere le noci facendo poca fatica e senza sporcarsi le mani.

valier.it

Dalle api riceviamo non solo il miele ma anche pappa reale, propoli e polline.

Prime tossi, primo miele

È noto che il miele offre sollievo ai fastidi causati da influenze e raffreddori alle alte vie respiratorie dei bambini (e non solo). Ma cosa ne sanno grandi e piccoli di apicoltura? Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori, nel parco del suo stabilimento di Monterenzio (BO) ha creato il Parco delle Api e del Miele (raggiungibile anche con autobus dalla stazione): uno spazio dove osservare la vita e il lavoro delle api nel loro stato naturale e imparare la cultura del miele.

parcoapiemiele.com

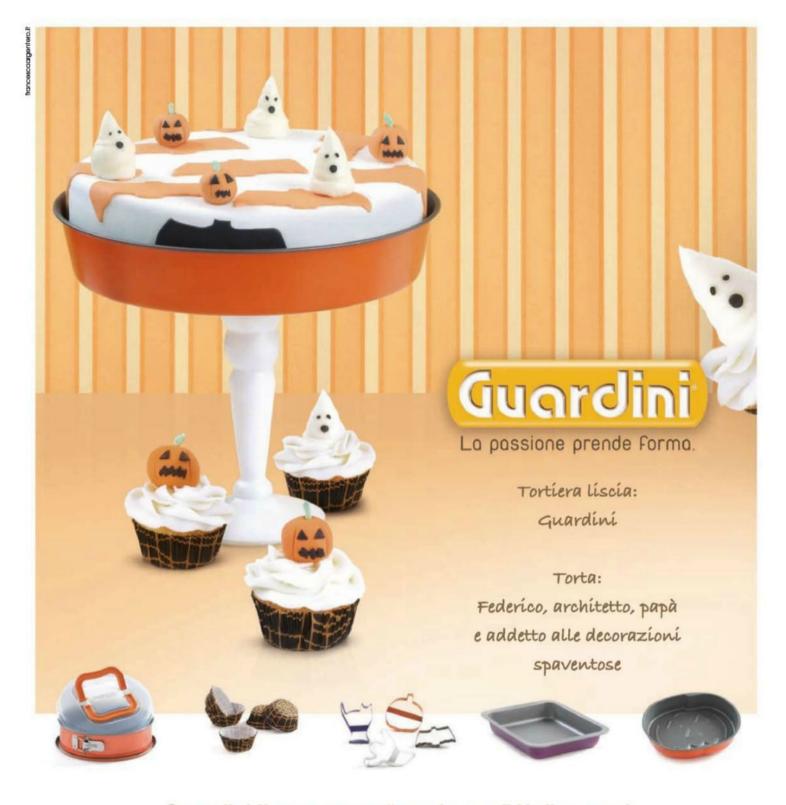
Peccati di gola in giardino

Gustose tavole rotonde e laboratori di esperti per conoscere i sapori di prodotti derivanti dalla natura: Capovilla con i distillati di frutta, Valrhona e C-Amaro con il cacao, il Nuovo Birrificio Italiano con la birra, Ferri dal 1905 con il tè. Le Tamerici guidano al gusto delle confetture di erbe e fiori, Koppert Cress a quello dei germogli. E poi, le senapi di Delizia Delicatessen e gli aceti e i formaggi con caglio vegetale di Renata Spinardi, Signora delle Erbe. Il tutto a Orticolario, dal 4 al 6 ottobre a Villa Erba di Cernobbio, sul lago di Como. Partner della manifestazione, saremo presenti con uno stand in cui distribuiremo in omaggio copie del nostro giornale fino a esaurimento.

orticolario.it

Cachi, metteteli in pentola a maturare

Vengono raccolti ancora acerbi, altrimenti cadono dall'albero. Subito è impossibile mangiarli, contengono tanti tannini da far venire la pelle d'oca. Da soli non maturano, hanno bisogno di etilene. Metteteli tre o quattro alla volta in una pentola con una mela e chiudete con il coperchio. Lasciate così per un paio di giorni. Le mele sviluppano etilene e i cachi maturano: gli zuccheri aumentano e i tannini diminuiscono.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Dario Fusaro

A cura di *Angela Odone*

Corredato da brevetti, manuali di istruzioni, pubblicità e schemi di funzionamento originali dell'epoca.

Coffee Makers, macchine da caffè

Quanti sono i sistemi per fare il caffè? Infusione per bollitura, percolazione, stantuffo, pressione... Ogni dubbio verrà fugato da questo imponente libro, frutto di un lavoro di ricerca, di documentazione e di precisione titanico: migliaia di immagini arricchite da documenti originali, didascalie tecniche e aneddoti ripercorrono quattrocento anni di storia, dalle origini della bevanda alle macchine per espresso. Non solo collezionisti e appassionati ne verranno rapiti. Sfogliando le pagine chiunque riconoscerà almeno un oggetto famigliare, un pezzo raro da collezione o anche solo la caffettiera della nonna. – **Angela Odone**
Collezione Enrico Maltoni Ed., 100 euro
coffeemakers.it

Da leccarsi i baffi

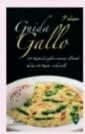
Mario Soldati amava mangiare e bere in modo veritiero, e scriveva benissimo: che piacere leggere, in questa rinnovata raccolta, di osti e vignaioli, di bontà nostrane e scorribande nell'Italia del boom, cercando (già!) chi faceva ancora all'antica. Per buongustai della tavola e della scrittura, sensibili a quell'umanità sottile che coglie l'essenza delle cose in un sorso di vino. – **Maria Vittoria Dalla Cia**
Derive Approdi, 17 euro
deriveapprodi.org

Quante storie per un hamburger

Irriverente come solo un non-foodie può essere. Filologicamente sbagliato, gastronomicamente scorretto: Matteo Ruisi ci regala un ricettario da godersi in cucina, un romanzo ironico da assaporare sul divano, una summa che mancava sul cibo più mangiato nel mondo dopo la pizza. – **Anna Prandoni**
Guido Tommasi Editore, 14,50 euro
guidotommasi.it

Lo scaffale di redazione

Pane, brodo e minestre

Diana De Rosa ci porta a Trieste, in quelle cucine di cui non si parla mai, quelle degli ospedali, degli istituti per poveri, delle scuole d'infanzia o per orfani. Un viaggio dalla fine del Settecento agli anni della Grande Guerra attraverso brodi, farinate, minestre di riso e paste secche con un po' di carne e molto burro.
Comunicarte Edizioni, 20 euro
comunicarte.info

Guida Gallo, 101 risotti dei migliori ristoranti del mondo

Giunta ormai alla nona edizione, questa guida raccoglie una collezione dei risotti creati dai più noti cuochi, italiani e stranieri. Nella prima parte si trovano le schede su chef e ristoranti e nella seconda tutte le ricette per chi vuole mettersi alla prova ai fornelli.
Guido Veneziani Editore, 14,90 euro

La vera cucina casalinga, sana, economica e dilicata

Bisogna ringraziare l'Accademia Italiana della Cucina se il libro di ricette di Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra a Torino tra il 1841 e il 1851, è stato ripubblicato. Sbalorditivo innovatore, stupisce oggi per la modernità e la genialità delle sue idee.
Daniela Piazza Editore, 35 euro
danielapiazzaeditore.com

Foto di Riccardo Lettieri

A cura di *Maria Vittoria Dalla Cia*

L'olio del mese di Luigi Caricato

Tre "cru" d'eccezione

Franco Boeri ha olivi e frantoio in Valle Argentina, nella Liguria della Riviera dei Fiori. Prima ancora di vendere l'olio, lo promuove come prodotto culturale. Unici i suoi tre cru di olive taggiasca Dop Riviera Ligure (Gaaci, Morga e Gianca, 21 euro una bott. da 500 ml). E unica anche l'etichetta: dettagliatissima, riporta perfino le date di raccolta e di estrazione, il tipo di terreno... e il profilo sensoriale, scritto egregiamente. Tra i tre cru, tutti eccellenti, segnaliamo il Gianca: fruttato leggero dai sentori erbacei, impatto dolce iniziale, si apre poi con amaro e piccante ben dosati; in bocca è elegante e morbido, con note finali di frutta bianca. Per insalate e piatti di pesce.
Olio Roi, Badalucco (IM), tel. 0184408004, olioroi.com

9

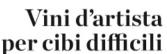
Il voto di Giuseppe Vaccarini

Alta Langa Doc
Metodo Classico "Zero"
12,5% vol. – € 18
Cantina Maestra Enrico Serafino, Canale (CN), tel. 0173979485, enricoserafino.it

Per il piacere di provare il meglio del Metodo Classico di questa zona del Piemonte, stappate lo spumante brut millesimato "Zero": di color giallo paglierino brillante, sviluppa una spuma abbondante, fine e persistente e sprigiona un bouquet delicato e armonioso con sentori di miele e fiori gialli, frutta gialla, lievito e crosta di pane. Il sapore è gradevolmente secco e sapido, cremoso, con un corpo perfettamente equilibrato dalla morbidezza e dalla gradevolissima nota di freschezza. Termina con una persistenza molto lunga su piacevoli note sapide. Servito tra 8 e 10 °C in una flûte ampia, è un eccellente aperitivo, ma può essere pure un ottimo compagno per salumi, primi piatti con sughi di carne e pesce e carni bianche arrostite.

Da una sorgente cristallina

Sgorga a 1870 metri di altitudine sulle cime di Bressanone (BZ) la purissima acqua Plose. Con un residuo fisso di soli 22 mg/l, un valore minimo di sodio, l'assenza di nitrati e nitriti (potenzialmente nocivi) e la ricchezza di ossigeno (ben 9,4 mg/l) è una regina del benessere: contribuisce a ottimizzare il metabolismo supportando le capacità fisiche e mentali. All'assaggio è naturalmente sottile, essenziale, come l'aria che soffia sulle cime delle Dolomiti. – **Chiara Giovoni**
acquaplose.it

Vini d'artista per cibi difficili

Il particolare sapore amarognolo dei carciofi o l'acidità dei cetrioli sott'aceto sono una vera sfida per la scelta del vino, e spesso anche verdure fresche e piccanti o cibi particolarmente grassi mettono in difficoltà... Però è proprio con gusti marcati, precisi, "strani" che l'abbinamento dà i risultati più soddisfacenti. Perché con piatti di impronta forte ci vogliono vini fuori dell'ordinario, sorprendenti custodi di un segreto: l'estro del vignaiolo. Che l'esperienza e il talento creativo del sommelier devono saper riconoscere e ben sposare. – **Yoel Abarbanel**

Sgombro marinato alle erbe, lardo e tapenade
Barbagia Igt "Perda Pintà" 2011 16% vol. € 20
Uve sarde granazza, grande ispirazione produttiva, poca intrusione umana per un bianco molto carico: profumi "verdi" e di frutta esotica, sapore caldo, ma beverino. Finale di dolcezza setosa. Sui 14 °C con piatti molto intensi. *G. Sedilesu, Mamoiada (NU), tel. 078456791, giuseppesedilesu.com*

Insalata di carciofi
Collio Doc 2012 13,5% vol. € 11
Raro trovare una casa che offre una sola etichetta, ma a Edi Keber basta un unico vino per esprimere tutta l'anima del Collio. Uvaggio di friulano, punte di malvasia e ribolla gialla, nel segno dell'eleganza. Frutta gialla, con molti agrumi. Gustoso, diretto, in bocca è una forza salina e minerale. Si serve sui 12 °C. *Edi Keber, Cormons (GO), tel. 048161184, edikeber.it*

Pomodori, cetrioli e cipolle rosse
Marche Rosato Igt "CoseCose" 2012
14,5% vol. € 9
Valter, vignaiolo per puro talento, fa vini come lui: diretti, generosi, solari. Questo rosé, raro, è un Montepulciano appena pressato ma pieno di colore e di aromi floreali e di confettura di fragole. In bocca esplode nel calore, con brio. A 10 °C, in calici da bianco. *Valter Mattoni, Castorano (AP), tel. 073687329*

Con i sottaceti, come aperitivo
Vdt "Briosec" Rosso
14,5% vol. € 8
Scoppiettante, pungente, estroso: esperimento riuscito del giovane Silvio Levi, che oltre a produrre austeri Dolcetti si appassiona per un outsider: il Brachetto. Qui è in versione secca, ferma, unica. Aromi di macedonia, ma gusto amarognolo, per palati coraggiosi. Ottimo con gli ingredienti acidi. *LeViti, Dogliani (CN), cantinaleviti.it, tel. 3478998020*

Foto di Riccardo Lettieri, Loris Castagnoli

Zefiro, il tuo alleato in cucina.

CUORE DI BOSCO
Delizia di frolla e crema al limone e lamponi freschi

Impastate il burro morbido con aromi e farina. Aggiungete Zefiro e, successivamente, le uova. Mettete a riposare in frigorifero e poi mettetela in forno a 140° per 20 minuti. Nel frattempo preparate la crema facendo bollire il latte, la panna e gli aromi. Unite a parte i tuorli con Zefiro e l'amido e poi fate cuocere 2 min. a fuoco basso i due composti insieme. Dopo che la frolla sarà cotta e raffreddata, aggiungete la crema e la guarnizione di lamponi.

Ingredienti. *Frolla:* ***200 g di Zefiro,*** *500 g di farina, 1 uovo, 300 g di burro, 1 scorza di limone.*
Crema: ***150 g di Zefiro,*** *200 g di latte, 5 tuorli, 40 g di amido, del limone grattugiato.*

Dessert creato da Davide Malizia, Maestro Pasticcere e campione del mondo "Zucchero Artistico 2013"

Zefiro di Eridania é il migliore alleato in cucina per un risultato eccellente, da veri Chef.

Il dolce rappresenta la perfetta conclusione di ogni menu prolungando il piacere e la gioia di un ottimo pasto. Il segreto di Zefiro è racchiuso nei suoi cristalli, così incredibilmente fini da sciogliersi immediatamente e nella sua naturalità, perché é composto unicamente da saccarosio (99,9%) e acqua.
Zefiro é perfetto per qualsiasi uso in cucina: si amalgama agli impasti senza lasciare grumi, rendendo dolci da forno soffici e leggeri e gelati e sorbetti ancora più cremosi.
Grazie alla purezza assoluta dei suoi cristalli, è ideale, inoltre, per esaltare il genuino sapore della frutta e dello yogurt, mantenendo il loro gusto naturale.
Zefiro, il prezioso alleato in cucina che trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria!

conservarla nel tuo ricettario

Un sottobosco
da gustare con, quasi, tutti i sensi

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Vi siete mai chiesti come veda i funghi un artista minimalista concettuale americano? Esistono dei casi magici in cui queste domande trovano risposta. Ecco *4 Mushrooms*, uno stupefacente disegno su carta a matita, inchiostro e gouache, creato apposta per questa ricetta da Jack Sal (500 euro). *jacksal.com*

Questa spazzolina di Tescoma è indicata per pulire i funghi dalla terra e dalle impurità e con la punta si possono asportare piccole imperfezioni. Di plastica, si lava sotto l'acqua corrente. In cinque colori: arancio, bianco, blu, giallo, verde (3,90 euro). *tescomaonline.com*

Per i provetti cercatori di funghi Maverino propone un cestino leggerissimo in vimini con tracolla e chiusura a gancio. Le forme arrotondate (33x27x32 cm) e l'apertura larga permettono di riporre i funghi raccolti senza rischiare di danneggiarli (36 euro). *maverino.com*

Tagliatelle ai funghi porcini

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g funghi porcini
250 g tagliatelle secche
4 noci - 2 scalogni
grana grattugiato
limone - menta - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Mondate i funghi porcini, spazzolandoli in modo da eliminare gli eventuali residui di terra, poi affettateli in fettine sottili.
Sgusciate le noci e sbriciolate grossolanamente i gherigli.
Tritate una decina di foglie di menta e riducete in filetti sottili la scorza di mezzo limone.
Affettate molto finemente gli scalogni e rosolateli per un paio di minuti, in una padella di grosse dimensioni, velata di olio. Poi unite le fettine di fungo e proseguite nella cottura per altri 5-6'. Salate, pepate, unite il trito di menta e i filetti di scorza e dopo 1' spegnete.
Distribuite sul fondo di un'altra padella antiaderente calda (ø 26 cm) uno strato non troppo sottile di grana. Cuocetelo fino a quando non inizia a diventare dorato, ci vorranno 1-2' al massimo (non prolungate troppo il tempo perché altrimenti prende gusto di bruciato), poi spegnete e lasciate riposare per meno di 1', staccate con una paletta dal fondo e fate raffreddare completamente (grana croccante).
Lessate le tagliatelle al dente, poi scolatele nella padella dei funghi e saltate tutto per 1'. Completate ogni piatto con il grana croccante sbriciolato e i gherigli di noce. Servite subito.

E se non riuscite a trovare i funghi nel bosco, potete sempre tentare di coltivarli in casa. Sarà sufficiente bagnare con costanza il substrato contenuto nella cassetta di legno e attendere. In trenta giorni avrete un ricco raccolto. A scelta tra diverse qualità di funghi (da 16,67 euro). *funghifaidate.it*

Le tagliatelle Alce Nero sono realizzate con semola di grani duri biologici italiani (senatore Cappelli, Simeto e Quadrato) provenienti dalla Basilicata e dalla Puglia e trafilate al bronzo. In pacchetti da 250 g (1,10 euro). *alcenero.com*

Colore giallo oro, profumo intenso e fruttato con note di fiori di sambuco per la Malvasia Villa Minelli. In bocca ritorna con grazia la sapidità della bacca di sambuco. Da una vigna storica, un vino beverino che regge bene un lungo affinamento in bottiglia (11,50 euro). *villaminelli.it*

Stendere la tovaglia

Il tessuto che vola, la convivialità che comincia

Fotografia *Beatrice Prada*

1-6-8 Canovacci con stampe grafiche di Studiopatró, in vendita a 24 dollari cad. su *studiopatro.com*
2-19 Runner di Linum, entrambi 45x150 cm,€ 29,90 e € 37 in versione stone washed (quella in basso). *linum-france.com*
3-11 Abacà (fibra vegetale) blu e lino color tortora per i runner di Society by Limonta, € 125 e € 150. *societylimonta.com*
4-5 Lino anti pilling per i runner di Fazzini, 50x150 cm, € 30 cad. *fazzinispa.com*
7-18 Americana a righe e tovagliolo blu per cocktail di MarinaC - Home Couture Italiana, € 90 il set di 2 americane e € 5 il tovagliolo. *marinac.it*
9 In cotone il runner 160x42 cm di Edith Brugger Home Interiors, € 18. *edithbrugger.it*
10 Fantasia Apecar per il tessuto di C&C Milano alto 300 cm, € 243/m. *cec-milano.com*
12-13 Tovaglie di Society by Limonta in lino e cotone: € 425 a fiori e € 335 color antracite. *societylimonta.com*
14 Color fango la tovaglia 170x280 cm, la Fabb®icadelLino, € 245,50. *lafabbricadellino.com*

Copertina n° 1 La Cucina Italiana del 1929, stampata su un foulard di morbido modal, 120x150 cm, in vendita a € 75 su *tablecloths.it*

15 In garza di lino la tovaglia di Fazzini con angoli a cappuccio, 140x180 cm, € 130. *fazzinispa.com*
16-17 In lino la tovaglietta con doppio ajour, € 55 con tovagliolo, e il runner 50x100 cm, € 80, di C&C Milano. *cec-milano.com*
A destra, scala a pioli di Bloomingville. *bloomingville.dk*

Ha collaborato *Elena Villa.*

Il portabottiglie

Il tessuto diventa carta regalo

Fotografia e Styling *Beatrice Prada*

Lo schema per la realizzazione e le indicazioni più complete sul nostro sito, *lacucinaitaliana.it* La passione per il cucito non è così forte? Trovate il portabottiglie già pronto su *amblekodi.com*

Un regalo classico per un invito a cena? Una bottiglia di vino! Ecco come renderla ancora più gradita, creando in poche mosse una borsina portabottiglia.

Che cosa serve

1 rettangolo di canapa blu 33x18 cm, 1 rettangolo di canapa naturale 33x13 cm, 1 striscia di canapa blu 33x4 cm, 1 striscia di canapa naturale 40x5 cm, filo écru, ago, spilli, ditale, forbici

Procedimento

Cucite insieme il rettangolo blu e quello naturale su un lato lungo. Piegate a metà per il lungo la striscia di canapa blu ottenendo un bordo; cucitelo sul lato lungo del rettangolo naturale. Piegate a metà per il largo la fascia ottenuta e cucitela. Cucite anche il fondo. Fate l'orlo alla lunga striscia di canapa naturale, piegandola sui lati di 0,5 cm (manico). Rovesciate la borsina e applicate il manico ai lati, tenendo gli orli all'interno. Volendo, potete realizzare un piccolo ricamo blu sulla canapa naturale.

Gentil saponetta

per lavarsi le mani prima di cucinare

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Beatrice Prada*

Sapone alla lavanda

Impegno *Medio*
Tempo *40' più 40 giorni di stagionatura*
Attrezzatura *camice, guanti di gomma, occhiali protettivi, mascherina, termometro a sonda*

Ingredienti per 10 saponette
750 g olio di oliva biologico
380 g acqua distillata
250 g olio di cocco
140 g soda caustica in pastiglie o in scaglie (si trova in vendita in ferramenta)
50 g olio extravergine di oliva biologico
7 g olio essenziale di lavanda
fiori di lavanda essiccati

Indossate l'attrezzatura e pesate gli ingredienti. **Scaldate** gli oli, tranne quello essenziale, in una casseruola di acciaio portandoli alla temperatura di 35-40 °C circa.
Raccogliete la soda in un recipiente di acciaio o di plastica (non di vetro perché la soda lo rovina) e poi con molta cautela versatevi l'acqua distillata. Mescolate delicatamente in modo che la soda si sciolga: si scatenerà una reazione termica e la temperatura dell'acqua salirà rapidamente. Lasciate che avvenga la reazione e che la temperatura quindi si riabbassi. Quando avrà raggiunto i 35-40 °C unite gli oli e frullate tutto con il frullatore a immersione facendo attenzione.
Continuate a frullare fino a quando il nuovo composto non avrà raggiunto la fase "nastro": la consistenza sarà più soda e sollevando il frullatore si formerà un nastro denso. Incorporate l'olio essenziale. Versate metà composto negli stampi in silicone (potete scegliere la forma che preferite, la più pratica è quella da plum cake: potrete tagliare il sapone in fette una volta pronto); distribuite uno strato abbastanza spesso di fiori di lavanda e versate il resto del composto. Coprite e lasciate stagionare il sapone per almeno 40 giorni prima di utilizzarlo. Questo tempo è necessario perché la soda caustica completi la saponificazione, cioè il processo che trasforma i grassi in sapone. Il rapporto tra oli e soda deve essere calcolato correttamente in modo che il sapone conservi una certa morbidezza e che non rimanga alla fine del processo della soda libera. Potete scegliere altri fiori e altri oli essenziali.

Ringraziamo LeSaponette per la ricetta e per i saponi; lesaponette.altervista.org

Orange Sanguine
Atelier Cologne
I saponi sono disponibili in dieci profumazioni diverse, tutti a base vegetale arricchiti da aloe vera e burro di karité, lenitivi ed emollienti. Gli oli agrumati hanno proprietà rinfrescanti e purificanti e la schiuma cremosa avvolge le mani lasciandole morbide e setose. Sono tutti incartati a mano e impreziositi da un cinturino in pelle color melanzana. € 16
ateliercologne.eu

Sapone al fango
AlmaK
Vellutato, omogeneo e super detergente grazie alle particelle del prezioso fango del Mar Morto che eliminano ogni impurità. La fragranza a base di olio essenziale di citronella oltre a idratare la pelle porta il buonumore. € 9,90
lagardenia.com

Sapone di Mardin
Aleppo Colors
Prodotto in piccole quantità nella città di Mardin in Turchia è a base di olio di pistacchio selvatico *Pistacia terebinthus* a cui viene aggiunto del carotene per colorarlo vivacemente. È perfetto per le pelli più sensibili perché contiene pochissima soda caustica e si può usare anche per lavare i capelli. € 9,90
aleppocolors.ch

La caffettiera

Tecnologia e intenso aroma di casa

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Tartufini al caffè moka

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 12 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 40 pezzi
250 g cioccolato fondente al 65%
130 g panna fresca
50 g caffè della moka
zucchero a velo
polvere di caffè

Sciogliete il cioccolato su un bagnomaria caldo ma non bollente (la temperatura del cioccolato non deve superare 45 °C) oppure nel forno a microonde: infornatelo per 2' a 500 Watt, poi toglietelo dal forno, mescolatelo e infornatelo ancora per 1' e 30 secondi.
Scaldate la panna con il caffè senza che raggiunga il bollore, poi versate tutto sul cioccolato in due volte, mescolando con delicatezza per amalgamare perfettamente.
Lasciate raffreddare mescolando ogni tanto. Quando sarà perfettamente freddo, sigillate la ciotola con la pellicola e mettete a riposare in frigorifero per 12 ore circa (ganache).
Indossate dei guanti usa e getta e formate delle palline di circa 10 g cad. tra le palme delle mani, poi rotolatele nella polvere di caffè oppure in un misto di zucchero a velo e polvere di caffè (tartufini).
Servite i tartufini con una tazzina di caffè fumante. Si conservano in frigo o in un luogo fresco disposti su un piatto o in una scatola di cartone, sigillati con un foglio di alluminio.

Per smorzare leggermente il gusto del caffè, ottenendo un sapore più delicato, potete rotolare i tartufini nello zucchero a velo oppure nel cacao.

Moka Alpina
Bialetti
Il rito quotidiano per eccellenza degli italiani si traveste! Unica nel suo genere, la Moka Alpina di Bialetti unisce in sé tutta la qualità e le caratteristiche tecniche delle caffettiere Bialetti con le forme e i colori distintivi del Corpo degli Alpini. Lanciata in occasione del raduno nazionale, è rivestita con il classico verde e al posto del coperchio c'è il cappello con "una lunga, una lunga penna nera".
€ 24,90
bialetti.it

Alicia EMKP 42.B
De'Longhi
Ha un timer digitale programmabile con ventiquattro ore di anticipo, si spegne automaticamente e il caffè non trabocca. Ha diverse funzioni tra cui "aroma", per scegliere l'intensità del caffè, "mantenimento caffè caldo" e quella "orzo", dedicata a chi con la caffeina ha chiuso. La caraffa e il coperchio sono trasparenti e la base fredda permette di appoggiare la moka su qualsiasi superficie.
€ 75
delonghi.com

Moka Chef Blue - Linea Luxury
Balzani
Sembrano comuni caffettiere, in realtà ogni Moka Chef racchiude uno studio e una ricerca accuratissimi. La linea Luxury è realizzata con materiali e lavorazioni mutuate dall'industria dell'automobile di lusso. Sono dotate di una valvola speciale che separa il cuore del caffè dalla parte acida finale. Questa si raccoglie in un serbatoio da togliere prima di servire la bevanda. Sono prodotte totalmente dagli artigiani del Verbano Cusio Ossola.
€ 320
balzanigroup.it

Noir
Viceversa
La caffettiera Noir, disegnata da Paolo Metaldi per Viceversa, prepara 4 tazze di caffè, ha il corpo in alluminio con rifinitura nero satinato, il manico antiscottatura, un'impugnatura salda in nylon, su cui non dovrete temere di lasciare le vostre impronte, e la guarnizione in silicone per una maggiore durata nel tempo. Dunque alzate le mani e arrendetevi a un buon caffè!
€ 38
viceversa.it

Barista
WMF
La gamma di caffettiere WMF si amplia con una nuova proposta, per 6 tazze, della linea Barista. Realizzata in acciaio Cromargan® con un procedimento termochimico che lo rende resistente a qualsiasi usura, è completata da una fascia in materiale plastico che rende più semplice e sicura la presa.
Tutte le caffettiere della collezione Barista sono adatte a ogni piano cottura, anche a induzione.
€ 149
wmf.it

Ci avevate mai **PENSATO?**

Café Rose
Tom Ford Beauty
Il profumo della polvere di caffè è davvero irresistibile, spesso anche per chi, poi, il caffè non lo beve. Café Rose di Tom Ford cerca di catturarne la magia legandolo armoniosamente con tre diverse essenze di rosa, una macinata di pepe nero, un pizzico di zafferano e di spezie esotiche. Completano questa affascinate architettura aromatica incenso, ambra, legno di sandalo e patchouli.
A partire da € 185
tomford.com

Foto di Emanuele Tortora, Federica Raimondi, Werner Pszolla, Ted Morrison

Atmosfere d'autunno DA COINCASA

Elegante e informale, ma sempre curata nei più piccoli particolari: questa è la tavola Coincasa, seducente nelle sue calde sfumature autunnali

L'arancio acceso della zucca abbraccia il verde spento su una tavolozza di sfumature neutre: sono i colori dell'autunno, caldi, avvolgenti e carichi dei profumi di stagione. Vestita di queste nuance, la tavola della nuova collezione Coincasa coniuga eleganza e praticità, modernità e tradizione: trame innovative e disegni esclusivi incontrano la sapienza artigianale, le radici italiane si fondono con suggestioni provenienti da tutto il mondo. Così i coordinati in puro cotone incorniciano i pranzi e le cene di una quotidianità informale ma mai banale, mentre le proposte stampate fanno da sfondo alle occasioni importanti.

Dal 1962 Coincasa ricerca la qualità per rendere speciale ogni casa e perché la bellezza sia sempre parte integrante del mangiar bene: una tavola ben apparecchiata anticipa il gusto di un piatto ben cucinato.

Continuano le celebrazioni dei 50 anni di Coincasa con la collezione di accessori tavola limited edition di **Alessi per Coincasa**. Styled and Made in Italy, cestini e vassoi con il disegno icona Alessi "girotondo" sono realizzati in esclusiva per Coincasa. Saranno in vendita da fine ottobre in una selezione di negozi COIN con un pack dedicato.

COIN, BOLOGNA, VENERDÌ 11 OTTOBRE
Il negozio Coin di Via Rizzoli 7 ospiterà la tavola apparecchiata da La Cucina Italiana con le collezioni Coincasa: a illustrarle gli esperti della rivista che, in un dialogo con i clienti, forniranno consigli e spunti, nel contesto di un calendario ricco di eventi.
Per info: www.coin.it

Nella pagina di sinistra: in vetro pulegoso verde, d'ispirazione veneziana, calice € 6,90 e ciotolina € 4,90, bicchiere acqua in vetro € 4,90, coppetta in vetro ambra € 2,90, linea piatti stoneware con decoro quadretti bianchi e verdi a partire da € 5,50, piatti in ceramica bordo arancio fondo, piano, frutta e insalatiera a partire da € 5,90, sottopiatto effetto legno/sughero € 6,90, set 24 posate in acciaio con manico effetto legno € 49,90, tovaglia in puro cotone stampa damasco bianco e verdone 140x140 cm € 17,90, runner in misto lino con bordo arancio € 19,90, farfalla decorativa in ceramica arancione e verdone da € 3,90, coppa in legno di mango a forma di mela € 16,90. **In questa pagina:** casseruola in ceramica nera con coperchio verde D27 € 32,90 e tovaglietta effetto legno € 6,90. **Sotto:** sottopiatto in rattan intrecciato € 9,90, tovagliolo in cotone ecrù con ricamo € 5,90, portapane in lino € 9,90. Bottiglia in vetro e rattan, h 22 cm, € 16,00 e brocca in vetro pulegoso € 19,90. Bottiglia graduata in vetro da € 9,90.

Voglia di bianco

Manuela, fisica pentita, ha smesso di volare a New York e deciso di produrre formaggi con il latte di capra.

di *Emma Costa*

Le capre di Cottignano sono di razza Saanen. Di grossa corporatura, sono formidabili fornitrici di latte, che però è più povero di grassi di quello delle altre capre.
Cascina Cottignano, Masserano (BI), *cottignano.com*

Foto di Olycom

“Avevo tutto quello che oggi si può desiderare. Una laurea in fisica. Un marito ingegnere (e quello ce l’ho ancora!). Una bella casa. Un lavoro di responsabilità in una multinazionale. Ma vivevo sull’aereo Milano-New York. Un mattino ho pensato: non posso neanche avere un cane! Quando sono via, chi se ne cura?”.

E allora?

“Io sono di Masserano”, continua Manuela Zegna, “e mi sono ricordata della cascina Cottignano, una di quelle che hanno fatto la storia agricola del mio paese, in provincia di Biella. Sapevo che da tempo era disabitata. Sono tornata a vederla, ma che disastro! Per arrivare alla porta abbiamo dovuto usare il macete. Era come il castello della Bella Addormentata, sepolta dalla vegetazione e dai rovi, non le dico dentro... L’abbiamo ristrutturata in modo ecocompatibile, siamo venuti a vivere qui e ho cominciato a fare formaggi di capra: li vendo anche su internet e a Milano e dintorni faccio anche le consegne a casa”.

Va bene, ma il cane?

“Adesso ce l’ho, si chiama Lady, è un pastore svizzero”.

È una cagnolona tutta bianca...

“Sì, sono bianchi anche i miei due gatti Brugola e Pinza, sono bianche le mie galline di razza Livornese e sono candide anche le capre. A loro ho riservato un ampio tratto di bosco dietro casa, dove vivono libere. Le ritiro solo per la notte. Mi sembrano felici, almeno così mi pare, e ho soprannominato la mia piccola azienda Crava Cuntenta. Quando ho cominciato mi sono chiesta: come farò a tenere puliti tutti questi animali? Semplice, ho pensato, li compro tutti bianchi, così se si sporcano o hanno qualche parassita lo vedo subito. Facile, no? Il bianco è il colore della pulizia”.

È bianca anche la casa...

“Sì, ci sono anche due stanze per bed and breakfast, certo chi viene deve amare l’aperta campagna, il tempo rallentato, il silenzio, qui li trova. E poi, Masserano ha un bel borgo antico, siamo a trenta chilometri dal Santuario di Oropa, nei dintorni passa un impegnativo tracciato per mountain bike, ci sono maneggi, sentieri per belle passeggiate... Al piano terra ho il laboratorio di formaggi. Andiamo?”.

Manuela piccola, dinamica entra decisa in casa, luminosissima, con ampie vetrate. “Aiuto!”.

> **Le capre sono buffe, ricche d’inventiva, amano divertirsi e vagabondare, sono belle, hanno buona memoria, sanno scherzare e sono sagge.**
>
> **Marilyn Waring**

Che succede?

“Chiacchierando mi sono distratta e non mi sono vestita come si deve!”.

E infila un paio di zoccoli puliti, un camice bianco, naturalmente, ed entra nel locale dove fa i formaggi: tome, ricotte e robiole lavorate a crudo per mantenere intatte le proprietà dietetiche del latte. Si vede che ha una laurea in fisica, sembra un laboratorio di analisi. Ma quando apre la cella frigorifera i profumi dei suoi prodotti escono prepotenti, invadono l’ambiente e fanno impazzire il naso.

Dove ha imparato a mungere?

“Da internet, non ne sapevo niente. Il vecchio metodo italiano di farlo da accovacciati o seduti su uno sgabellino non mi piace. Così ho fatto una ricerca sui siti americani, basta cliccare milking goats ed esce di tutto. Ho insegnato alle capre a salire su un palchetto e per le piccole quantità le mungo all’americana, stando in piedi, ma ho anche imparato a utilizzare la mungitrice e uso soprattutto quella”.

E quando ci sono nuove nascite?

“Quando è il momento, in primavera, arrivano tutti insieme, allora metto fuori dal cancello una ghirlanda di capretti di carta rosa e azzurri, maschi e femmine, con i nomi dei neonati e la loro data di nascita. Gli ultimi arrivati di quest’anno sono Biscotto e Bignè, di mamma Nutella. Peccato che poi bisogna venderli! Per i miei formaggi al momento sono sufficienti 20 capre e per le riproduzioni basta un maschio”.

Come vanno le cose?

“Sono agli inizi, spero che tutto vada bene. E poi, in fondo, io volevo solo un cane e tra poco ne avrò nove. Sono appena stata dal veterinario, lo sa? Lady è incinta!”.

Sopra e a fianco *I formaggi e il giardino di Cottignano.*

Canapa stupefacente!

Torna in cucina la canapa sativa, da sempre apprezzata per le sue proprietà nutrizionali.

Testo *Emma Costa* Ricette *Sergio Barzetti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Canapa. Se ne pronuncia il nome, ed ecco spuntare sorrisetti maliziosi. Sa di trasgressione e paradisi artificiali. Ma basta mettere mano al portafoglio per avere a che fare con lei in piena legalità. Le banconote degli euro in circolazione sono infatti stampate su carta di fibra di canapa, tranne le nuove da 5 euro, impresse su carta di fibra lunga di cotone (e per questo indigeste alle fessure mangiasoldi dei distributori automatici).

Eppure da quasi un secolo ci si affanna a demonizzarla, proibirla, sradicarla e distruggerla. Il fatto è che come lo yin e lo yang, come Jekyll e Mister Hyde, re Luigi XIV di Francia e il gemello Filippo, di canapa ce ne sono due. Identiche nell'aspetto, ma una, la canapa indica, ha l'anima nera. L'altra, la canapa sativa, ha l'anima bianca. Sono così uguali che è impossibile distinguerle a occhio nudo. Dai fiori della canapa indica, ricchi di thc, una sostanza allucinogena che si sviluppa generosa ai climi equatoriali, si estraggono marijuana e hashish. La sativa ha invece fiori quasi privi di quella sostanza. Cresce rigogliosa anche alle nostre latitudini senza impoverire il terreno e avere bisogno di molta acqua. Ha il record di sviluppare più biomassa di ogni altra pianta al mondo e dalle sue fibre si ottengono carta resistentissima, tessuti di grande piacevolezza, biocarburanti e materiali edili ecocompatibili.

Allora perché vietarle entrambe per colpirne una? La storia comincia negli anni Trenta del Novecento. Henry Ford, capostipite dei magnati dell'auto, si accorse che dalle piante di canapa si poteva ottenere un materiale leggero e resistentissimo, con cui costruire carrozzerie per auto, e un bioetanolo per farle viaggiare. Costruì quindi la Hemp Body, prototipo di berlina con carrozzeria di fibra di canapa: per dimostrarne la resistenza la prendeva a martellate in pubblico. Ma se la statua di Mosè ancora oggi porta sul ginocchio i segni dei colpi del martello di Michelangelo, la macchina di Ford non si scalfiva. Per gli industriali dell'acciaio e del petrolio era troppo. Nel 1937 una legge proibì in America la coltivazione di canapa di qualsiasi tipo: fu varata, si dice, non tanto a causa delle fantasiose allucinazioni di chi fumava marijuana quanto per colpa dei realistici sogni automobilistici di Henry Ford.

Da noi, dove la Fiat costruiva macchine d'acciaio a benzina, la canapa continuava a essere coltivata. E di certo fra la sativa c'era anche qualche pianticella di indica: storie contadine narrano infatti di un'inspiegabile ebbrezza che colpiva gli uomini che andavano a raccoglierla, tanto da proibire alle giovani fanciulle di inoltrarsi con loro nei canneti per aiutarli. La nostra canapa era molto apprezzata dai costruttori di vele e cordami: eravamo primi fornitori della marina britannica. Poi però si diffusero i battelli a vapore e le corde di nylon. E ancor più tardi arrivarono i figli dei fiori e una legge del 1977 che proibiva la coltivazione di canapa anche in Italia.
E adesso? Da circa un decennio, seguendo precise e severe norme di politica agricola europea e di pubblica sicurezza, la sativa può di nuovo essere piantata: Assocanapa, associazione di coordinamento nazionale per la canapicoltura, raccoglie 253 soci.

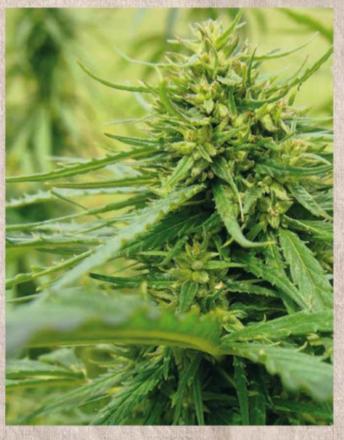
E chi crede che la sativa non possa trasmetterci magnifiche emozioni deve ricredersi. Con resine derivate dalla sua pianta si costruiscono tavole da surf degne dell'urlo "È adrenalina pura!" lanciato da Bodhi, lo spericolato della tavola interpretato da Patrick Swayze nel mitico film *Point Break*. Con belle tele della sua fibra Prada ha creato una serie limitata di borse per la gioia delle fashion victim che riescono ad accaparrarsene una. E vestiti di canapa ci si sposa. Non perché sotto l'abito con "qualcosa di vecchio" si indossi un capo intimo un po' ruvido già appartenuto alla nonna. Ma perché con i nuovi tessuti di quella fibra, che hanno conquistato una mano morbidissima e setosa, si confezionano non solo bei capi di abbigliamento sportivo, ma anche eleganti abiti da cerimonia modernamente virtuosi. Per indimenticabili sì.

Olio, latte e farina
Tante risorse di un seme

Della canapa si mangiano i semi: sono privi di glutine, hanno un vago sapore di nocciola e dal 2009 il Ministero della Salute ne riconosce le proprietà nutrizionali e ne autorizza la vendita. Ricchi di proteine, vitamine, sali minerali e omega, si trasformano in latte, olio e farina e sono usati anche per fare formaggio vegetale. Sono presenti anche in molti prodotti di bellezza e si acquistano nei negozi di benessere o su internet. Per chi vuole utilizzarli in cucina, l'Università dei Sapori di Perugia ne ha studiato la lunga storia alimentare e sul sito *universitadeisapori.it* pubblica ricette di tortini, vellutate e semifreddi. A Jesi, nel ristorante Il Casino del Marchese (*agriturismojesi.com*) dell'azienda agricola Trionfi Honorati, dove viene coltivata, la si può gustare regolarmente a tavola. A Gorle (BG) Marzio Barcella, barman del locale Fuorirotta (*fuorirotta.bg.it*), con latte di canapa prepara cocktail a sicura prova di alcol test.

In questa pagina *Dai fiori della canapa sativa si ricava un olio essenziale aromatico con proprietà rilassanti e antinfiammatorie.* Nella pagina accanto *Farina, olio e latte per uso alimentare derivano invece dalla lavorazione dei semi della pianta.*

Maltagliati di segale e canapa con spinaci, brie e pera

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora più 30' di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
450 g spinaci mondati
200 g pera
200 g farina di segale
200 g formaggio brie
25 g farina di canapa
2 uova
burro - alloro
sale - pepe

Lavate gli spinaci, sgocciolateli e fateli appassire per 2' in una casseruola coperta senza aggiungere nient'altro.
Impastate la farina di segale e quella di canapa con le uova, mettete l'impasto in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fate riposare in frigorifero per 30'. Tirate poi la pasta in una sfoglia sottile usando la macchinetta: tirarla a mano è molto difficile perché la pasta risulta particolarmente soda e poco elastica. Ritagliate la sfoglia in pezzi irregolari (maltagliati).
Tagliate la pera a dadini e rosolatela in una noce di burro con una foglia di alloro per 5', spegnete, salate e pepate.
Lessate i maltagliati in acqua bollente salata per 6'. Scolateli, distribuitene alcuni sul fondo di una pirofila imburrata, poi fate uno strato di brie, uno di pere e uno di spinaci. Ripetete fino a terminare gli ingredienti; infornate a 180 °C per 5-8', in modo da ottenere una leggera gratinatura.
La signora Olga dice che i prodotti alimentari derivati dalla canapa si possono trovare nei negozi di specialità biologiche.

Gamberi in pastella croccante ai semi di canapa

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
60 g semi di canapa decorticati
16 code di gambero di media pezzatura
10 foglie di sedano
1 uovo
misticanza - mango - mirtilli - ribes - sale
olio di canapa - olio di semi di arachide

Sgusciate le code di gambero ed eliminate il budellino scuro.
Tritate finemente le foglie di sedano.
Battete l'uovo con un cucchiaio di acqua e le foglie di sedano tritate. Passatevi i gamberi, poi impanateli con i semi di canapa decorticati.
Friggete i gamberi in abbondante olio di arachide a 160 °C per 2'. Scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di sale.
Serviteli con un'insalata di misticanza, fettine di mango, mirtilli e ribes condita con sale e un filo di olio di canapa.

Biscotti alla farina di canapa

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 22 pezzi
250 g farina 00
150 g burro morbido
100 g zucchero più un po'
25 g farina di canapa
1 uovo
1 limone
semi di canapa decorticati - sale

Iniziate a lavorare le farine e lo zucchero con il burro e un pizzico di sale così da formare dei bricioloni, poi unite la scorza grattugiata del limone e l'uovo. Raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora. Stendetela poi a 0,5 cm di spessore e ritagliate i biscotti con un tagliapasta quadrato (lato 4 cm).
Disponete i biscotti su una placca foderata di carta da forno, spennellateli di acqua, spolverizzateli di zucchero e distribuite sulla superficie qualche seme di canapa decorticato.
Infornate a 160 °C per 15' circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
Accompagnate a piacere questi biscotti con una tisana alla canapa, verbena e foglie di mora.

Testi ricette *Maria Vittoria Dalla Cia*

Piattino quadrato e piatti dei gamberi *Lineasette*, piatto dei biscotti *Tine K Home.*

Comfort FOOD

Nelle giornate che non vanno nel verso giusto, il cibo diventa una straordinaria terapia che riscalda l'anima e riempie il corpo di positività. Ecco sei ricette per il piacere di coccolare il palato, e anche il cuore.

Ricette *Fabio Zago*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Monica Vinella*
Styling *Cecilia Carmana*

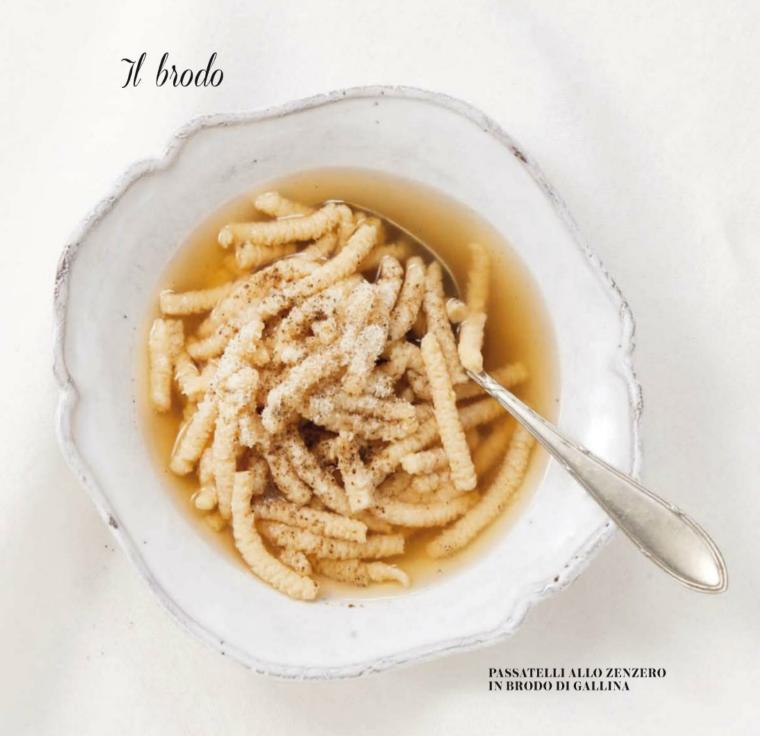
Un giorno andato storto, nel tardo pomeriggio. Lacrima in agguato, anima in subbuglio: solo l'idea di un cibo davvero confortante riesce a rendere meno triste questo momento. Ecco allora che dall'idea originaria di ciò che può davvero risollevarci il morale – piatti semplici e immediati – abbiamo sviluppato ricette meno consuete ma ugualmente in grado di appagarci. Bocconi che ci accarezzano il palato, rendendo tutto molto più buono. Anche noi.

Il panino

MINI SANDWICH CON MOSTARDA, STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO

Il brodo

PASSATELLI ALLO ZENZERO IN BRODO DI GALLINA

LA GUARDIANA DEL FARO

In giro era tutto a posto. Chiuse fuori dalla porta il fischio del vento, abbassò il cappuccio e batté i piedi prima di sfilarsi gli stivali di gomma. Si incamminò verso la finestra lasciando per terra la cerata, il maglione e uno strascico d'acqua. Mentre si chinava per infilare la spina del computer nella presa, un lampo attraversò tutto lo spazio di cielo visibile. Poi venne un tuono sordo. Si sedette davanti allo schermo. Dog, il vecchio spinone, le arrivò vicino, mezzo addormentato come sempre. Abbandonò il muso sulle gambe di lei, si strusciò contro il tessuto dei jeans e le infilò il tartufo fra la pelle e la maglia rossa di lana cotta, conquistandosi una carezza distratta prima di tornare a dormire per terra. Dopo un tempo interminabile la posta si aprì. Cinque nuovi messaggi in arrivo. Sgranò gli occhi. La locandina di un corso di yoga. Un certo mister Dong che l'aspettava in Africa con un'eredità milionaria. Circolari di servizio dell'amministrazione costiera. Andò alla posta inviata. Scese con il cursore sino a "Emilio - oggetto: dimmi che sono per te". Più freddo della pioggia scrosciante, delle onde che spumavano contro il faro, della luce intermittente che andava verso un punto imprecisato dell'orizzonte, il programma di posta diceva che il messaggio era stato inviato la "settimana scorsa". Non risponderà mai più, pensò scuotendo il capo. Staccò bruscamente la spina. Il computer si spense di colpo ma l'occhio del faro lampeggiò sopra la sua testa. "Ho bisogno di qualcosa di caldo", disse ad alta voce. Aprì il frigo con il disincanto della solitudine che si era scelta due mesi prima, firmando il contratto in capitaneria di porto (devo stare un po' sola, aveva ripetuto a se stessa, a Emilio). Un pezzo di formaggio stantio, un avanzo di penne al pomodoro, tre uova. E la caraffa. "Ho tirato il collo alla gallina. È brodo buono. Fa bene. Scalda. Con questo freddo". Tino viveva dall'altra parte dell'isola, coltivava i suoi capperi. Era venuto a piedi, con la caraffa. Anna scaldò il brodo finché non ne uscì una nuvola di fumo denso. Stracciò due uova nel liquido dove affiorarono cinque anelli dorati: sembravano monete antiche. Si sedette sullo sgabello e mentre incollava le mani alla scodella calda le sfuggì un sorriso. La nostalgia era passata.

Elena Loewenthal

Il puré

**PURÈ DI PATATE
CON UOVO AL TEGAMINO**

Il latte e biscotti

CAFFELLATTE
TIRAMISÙ

Le caldarroste

SEMIFREDDO DI CASTAGNE
SU PAN DI SPEZIE

Piatti rettangolare e quadrato *Villeroy & Boch*, posate *Broggi*, calici *Spiegelau*, bicchieri *Zafferano*.

MINI SANDWICH CON MOSTARDA, STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO

Impegno *Facile*
Tempo *10 minuti*

Ingredienti per 4 persone
250 g stracchino
200 g pane al sesamo
160 g 8 fettine sottili di prosciutto crudo
mostarda di mela cotogna

Tagliate il pane al sesamo ricavandone 12 fettine sottili.
Spalmate una fettina di pane con un velo di mostarda e poi con lo stracchino; accomodatevi una fetta di prosciutto crudo, appoggiate sopra un'altra fettina di pane, spalmatela di stracchino, farcite con altro prosciutto e chiudete con una fettina di pane spalmata ancora con poca mostarda.
Ripetete queste operazioni per fare gli altri 3 mini sandwich.

PASSATELLI ALLO ZENZERO IN BRODO DI GALLINA

Impegno *Medio*
Tempo *3 ore e 10' più 6 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 4 persone
800 g biancostato di vitello
400 g mezza gallina
120 g grana grattugiato più un po'
120 g pangrattato
40 g zenzero fresco
3 uova
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
noce moscata
limone - alloro
pepe in grani
sale

Raccogliete il biancostato di vitello e la mezza gallina in una casseruola con il sedano, la carota e la cipolla mondati, un paio di foglie di alloro, una cucchiaiata scarsa di grani di pepe e una presa di sale. Coprite con 2 litri di acqua e cuocete sul fuoco al minimo per 3 ore. Spegnete, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Sgrassate il brodo usando una schiumarola e filtratelo attraverso un colino fine.
Pelate e grattugiate lo zenzero, spremete la polpa e filtrate il liquido (succo di zenzero).
Impastate il grana con il pangrattato, le uova, il succo di zenzero, la scorza grattugiata di mezzo limone, una generosa grattugiata di noce moscata e un pizzico di sale. Otterrete un impasto abbastanza sodo che farete riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Ricavate i passatelli usando l'apposito strumento oppure lo schiacciapatate con il disco dai fori più larghi (ø 0,5-0,8 cm).
Riportate il brodo sul fuoco, al bollore tuffatevi i passatelli e lessateli per 1-2'.
Spegnete e servite subito completando con abbondante grana grattugiato.

PURÈ DI PATATE CON UOVO AL TEGAMINO

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
800 g patate a buccia rossa
4 uova
burro - latte
panna fresca
noce moscata
sale - pepe

Lavate le patate e raccoglietele in una casseruola con abbondante acqua e sale. Coprite, portate a ebollizione e cuocete fino a che non risultino ben cotte: ci vorranno circa 45'.
Scolate le patate, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate in una casseruola.
Raccogliete in una piccola casseruola un bicchiere di latte e uno di panna, portate a ebollizione, poi spegnete.
Portate la casseruola delle patate su un bagnomaria caldo ma non bollente e conditele con sale, noce moscata, 40 g di burro e la panna e il latte bollenti. Mescolate delicatamente fino a ottenere un purè soffice e omogeneo.
Sgusciate le uova e cuocetele in padella in una noce di burro caldo coperte per 3'. Salate e pepate alla fine.
Distribuite il purè nei piatti e adagiatevi sopra le uova calde. Servite subito.

CAFFELLATTE TIRAMISÙ

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti più 1 ora di raffreddamento*

Ingredienti per 4 persone
250 g mascarpone
150 g latte
120 g savoiardi
100 g panna fresca
80 g zucchero
4 tazzine di caffè espresso lungo
1 bicchierino di rum
1 foglio di gelatina alimentare
vaniglia - cacao

Ammollate il foglio di gelatina nell'acqua fredda.
Scaldate il latte a 80 °C con lo zucchero e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia; togliete dal fuoco e sciogliete vi la gelatina strizzata, mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, infine filtrate.
Lasciate raffreddare il latte fino alla temperatura di 40 °C, poi incorporate il mascarpone, mescolando con cura con una frusta. Lasciate raffreddare ulteriormente (composto).
Montate la panna e incorporatela al composto mescolando dal basso verso l'alto (crema).
Profumate il caffè con il rum.
Inzuppate i biscotti nel caffè e disponeteli in 4 tazze da cappuccino alternandoli con la crema.
Lasciate raffreddare in frigo per almeno 1 ora.
Togliete dal frigorifero, spolverizzate di cacao e servite.

SEMIFREDDO DI CASTAGNE SU PAN DI SPEZIE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15' più 3 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
400 g castagne arrostite e sbucciate
300 g latte
150 g farina 00 più un po'
100 g panna montata
100 g mascarpone
100 g burro più un po'
100 g zucchero più un po'
40 g fecola di patate
8 g lievito in polvere per dolci
1 uovo - mix di spezie in polvere (anice stellato, zenzero, cannella, cardamomo, vaniglia) - baccello di vaniglia
nocciole tritate - mandorle tritate - sale

Montate in spuma il burro con lo zucchero, poi unite l'uovo, 150 g di latte, la farina setacciata con la fecola e il lievito, un pizzico di sale, il mix si spezie (dosate la quantità secondo il vostro gusto), un cucchiaio di nocciole tritate e uno di mandorle tritate (composto).
Imburrate e infarinate perfettamente uno stampo da plum cake (22x9 cm, h 6 cm).
Distribuite il composto nello stampo e infornate a 180 °C per 45'. Sfornate, lasciate intiepidire e sformate (pan di spezie).
Frullate le castagne con 150 g di latte, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e un cucchiaio di zucchero.
Incorporate il mascarpone e in un secondo momento la panna montata. Raccoglietе in una ciotola che si possa congelare e che poi si possa portare in tavola e mettete in freezer per almeno 3 ore (semifreddo alle castagne).
Servite il pan di spezie a fette con il semifreddo di castagne completando a piacere con violette candite e marron glacé.

CREMA DI CIOCCOLATO E LAMPONI

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti più 1 ora di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
450 g panna fresca
400 g cioccolato fondente al 70 %
250 g lamponi

Sminuzzate il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola.
Portate quasi all'ebollizione 400 g di panna, togliete dal fuoco e versatela sul cioccolato a pezzetti; mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolto, fate raffreddare, quindi mettete in frigo per almeno 1 ora (potete preparare questo composto anche il giorno prima).
Montate delicatamente il composto con le fruste elettriche ottenendo una crema soffice.
Distribuitela in 4 vasetti di vetro e completate con il resto della panna, montata, a ciuffi e con i lamponi. Decorate a piacere con cacao in polvere e servite subito.

Il cioccolato

CRESMA DI CIOCCOLATO
E LAMPONI

Tazza nella foto di apertura, vassoietto e ciotola del mini sandwich, piattino della crema di cioccolato, tazza, zuccheriera e caraffa nella foto di chiusura *GIOVElab*; cucchiaio di legno del mini sandwich *Madame Gioia Home*; piatto dei passatelli, forchetta del purè, cucchiaino del caffellatte tiramisù *Abito Qui*; runner di lino dei passatelli e plaid nella foto della crema *Society by Limonta*; vassoio e caraffa del semifreddo di castagne, bicchiere della crema *Le stanze della memoria*; piattini e ciotolina di ceramica del semifreddo di castagne *Unomi Laboratorio di Ceramica*.

Coperta tricot nella foto di apertura e cuscini nella foto di chiusura *Claudia Barbari*; maglioni *Sartoria Vico*; plaid nella foto del semifreddo di castagne *Cecchi e Cecchi*; plaid nella foto di chiusura *Moroni Gomma*.

Comfort BOOK

I suggerimenti
di *Elena Loewenthal*

Ho una mia idea di conforto, deve essere una specie di ritorno a un luogo, vero o sentimentale, che sentiamo familiare, accogliente. In questo senso ho pensato a libri che, anche attraverso il cibo, riportino alla memoria dell'infanzia o di un altrove.

Cinque quarti d'arancia
di Joanne Harris
l'autrice di *Chocolat* e di una fortunata serie di romanzi a tema gastronomico: è uno dei suoi libri più belli e più ricchi di ricordi.

Giù la piazza non c'è nessuno
di Dolores Prato
una grande autrice italiana che in questo libro torna alla sua infanzia in un piccolo paese non lontano da Macerata.

Dona Flor e i suoi due mariti
di Jorge Amado
consolazione nel cibo, nel letto, nei ricordi, negli affetti, raccontata da un grande della letteratura.

Elena Loewenthal
Scrittrice, traduttrice e studiosa di ebraistica. Tra le sue opere ricordiamo la raccolta di ricette *Il mio piatto forte. La cucina ai tempi di facebook* (Einaudi 2012).

La Cucina Italiana anni '50

Nasce la prima linea di complementi tessili per la cucina firmata La Cucina Italiana

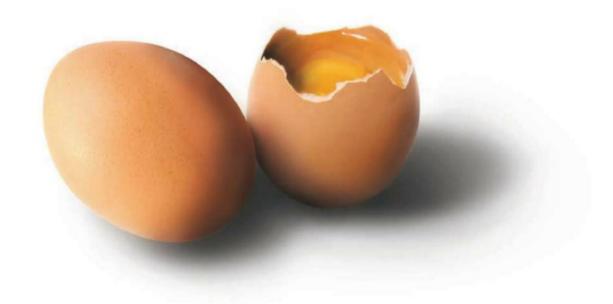
BORSA
cotone 100% canvas
misure 44x40x16cm
prezzo: 19€

GREMBIULE
cotone 100% canvas
misure 67x67cm
prezzo: 45€

Il tuo piatto qui
1956

SET 2 TOVAGLIETTE
60% cotone 40% lino
prezzo: per la coppia 28€

La Cucina Italiana presenta la prima collezione di tessili per la cucina nata dalla collaborazione con l'azienda Tablecloths.it. Una sacca per la spesa, tovagliette all'americana per il brunch e un pratico grembiule per preparare i manicaretti piu gustosi riportano al contemporaneo i favolosi anni '50 e le meravigliose "massaie" protagoniste delle copertine dell'epoca.

I prodotti, interamente realizzati in Italia tutti in fibre naturali sono a disposizione del pubblico e si possono acquistare esclusivamente on line sul sito tablecloths.it

Che profumo le torte della nonna

Soffici, teneri o croccanti, agli agrumi o al cioccolato, coperti da una leggera pioggia di zucchero a velo... Quattro dolci con impasti semplici e ricchi che si conservano dietro le antine della credenza. E se avanzano, si possono trasformare in nuove delizie.

Ricette *Emanuele Frigerio* Testi *Laura Forti* Fotografie *Giandomenico Frassi* Styling *Ilaria Gerli*

Torta di cioccolato e mandorle

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 8-10 persone
300 g uova
250 g cioccolato fondente al 60%
250 g pasta di mandorle
80 g burro più un po'
40 g farina più un po'
8 g lievito per dolci
zucchero a velo

Sminuzzate il più finemente possibile la pasta di mandorle; lavorando con una frusta, stemperatela aggiungendo poche uova alla volta. Quando sarà tutta sciolta, aumentate la velocità e montate le uova a lungo, finché non saranno ben gonfie.
Fondete il cioccolato con il burro, a bagnomaria; lasciatelo intiepidire fino a 40 °C, poi amalgamatelo al composto di uova; infine incorporate anche la farina e il lievito.
Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 24 cm); versatevi il composto e infornatelo a 180 °C per 20' circa nel forno statico. Verificate la cottura infilando nella torta uno stecchino: dovrà uscire asciutto. Sfornate, fate raffreddare, sformate e servite con abbondante zucchero a velo.
La signora Olga dice che la pasta di mandorle si trova in vendita in forma di piccoli panetti nelle pasticcerie.

Sbrisolona

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 6 persone
125 g farina 00
100 g mandorle con la pelle
100 g zucchero
75 g farina di mais finissima
60 g burro morbido
50 g strutto
1 tuorlo
limone - vaniglia

Tritate le mandorle grossolanamente e mescolatele in una ciotola con tutti gli altri ingredienti, la scorza grattugiata di mezzo limone e i semi di mezzo baccello di vaniglia; mescolate tutto con un cucchiaio.
Distribuite l'impasto sbriciolandolo in una tortiera (ø 22 cm) foderata con carta da forno, stendetelo in uno strato di 1,5 cm e infornate a 160 °C per 25'.

Ciambella paradiso agli agrumi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
150 g burro morbido più un po'
150 g zucchero semolato
100 g tuorli
75 g farina 00 più un po'
75 g fecola di patate
60 g albume
limone
arancia
zucchero a velo

Montate il burro finché non diventa ben spumoso, poi unite i tuorli pochi per volta, quindi 125 g di zucchero semolato, sempre continuando a montare. Aggiungete infine la farina, la fecola e la scorza di mezza arancia e mezzo limone (composto).
Montate l'albume con lo zucchero semolato rimasto, poi incorporatelo al composto. Versatelo in uno stampo a ciambella (ø 20 cm, h 8 cm) imburrato e infarinato e infornate la torta a 170 °C per 40' circa. Verificate la cottura con uno stecchino (infilzato nella torta, dovrà uscirne asciutto), sfornate, lasciate intiepidire e poi sformate la torta. Completate con zucchero a velo.

"Amor castagna"

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
175 g zucchero
150 g burro morbido più un po'
90 g uova
75 g farina di castagne
70 g tuorli - sale
65 g farina 00 più un po'
65 g farina di mais più un po'

Montate il burro con le uova, i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto ben spumoso.
Miscelate le farine con un pizzico di sale e incorporatele al composto; imburrate uno stampo da amor polenta (a cassetta scannellato, lungo 19,5 cm) e cospargetelo con un po' di farina 00 miscelata con farina di mais.
Versate l'impasto nello stampo, livellatelo con una spatola e infornate a 180 °C per 50' (forno statico); verificate la cottura inserendo uno stecchino nel dolce: dovrà uscire asciutto.
Sfornate, lasciate intiepidire e sformate. Completate a piacere con zucchero a velo.

Non avete finito tutta la torta? Si manterrà bene per alcuni giorni, avvolta nell'alluminio, senza perdere la sua fragranza. E potrete riciclare gli avanzi in quattro nuovi, squisiti dolci "di recupero". Tanto che... sarete contenti di non aver svuotato subito la credenza!

Con granella ottenuta sminuzzando un pezzo di **Sbrisolona** rimasta

Macedonia d'autunno

Bavarese con cuore al cioccolato e mandorle

Con gli avanzi della **Torta di cioccolato e mandorle** tagliati a cubetti

Bavarese con cuore al cioccolato e mandorle

Impegno *Medio*
Tempo *50' più 2 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 8 persone
500 g panna fresca
325 g zucchero
140 g cioccolato fondente al 70%
40 g liquore all'amaretto
8 g gelatina in fogli
8 cubetti di torta di cioccolato e mandorle (lato 3 cm)
3 tuorli
vaniglia

Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Scaldate 200 g di panna con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. In una ciotola, amalgamate i tuorli con 75 g di zucchero. Togliete la vaniglia e versate la panna sulle uova; cuocete la crema mescolando finché non raggiunge 80 °C; a questo punto trasferitela in una bacinella fredda, per arrestare la cottura. Aggiungete la gelatina strizzata e mescolate.
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e unitelo alla crema, poi lasciatela raffreddare fino a 26 °C. Alla fine incorporate 300 g di panna montata ben ferma (bavarese).
Fondete 250 g di zucchero in 250 g di acqua, fate bollire per 2', poi unite il liquore e fate raffreddare (sciroppo).
Appoggiate 8 stampi quadrati senza fondo (lato 7,5 h 4 cm) su un vassoio coperto con carta da forno. Spennellate con lo sciroppo i cubetti di torta.
Riempite gli stampi con la bavarese, affondatevi al centro i cubetti di torta, coprite con altra bavarese in superficie, livellate bene con una spatola e mettete a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
Sformate le bavaresi e servitele tagliate a metà lungo la diagonale, in modo che si veda il cuore di torta.

Macedonia d'autunno con sbrisolona

Impegno *Facile*
Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 6 persone
450 g mele e pere
400 g uva mista sgranata
100 g zucchero
80 g burro
torta sbrisolona

Tagliate gli acini di uva a metà; sbucciate mela e pera e tagliatele a cubetti.
Saltate la frutta in padella con il burro e lo zucchero per 4-5', finché non comincia ad appassire. Spegnete e dividetela in 6 coppe.
Coprite la frutta con la sbrisolona sbriciolata.

Pasticcini paradiso

Impegno *Medio*
Tempo *35' più 1 ora di raffreddamento*

Ingredienti per 8 persone
330 g panna fresca
70 g miele di arancio
50 g latte
50 g tuorli
4 g gelatina in fogli
ciambella paradiso agli agrumi

Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Scaldate il miele sul fuoco: quando comincia a cambiare colore, aggiungete 200 g di panna e il latte e mescolate finché il miele non si scioglie.
Battete i tuorli in una bacinella, poi versatevi il latte e miele caldo, portate sul fuoco e cuocete fino a 80 °C. Spegnete, unite la gelatina strizzata, mescolate e lasciate raffreddare. Aggiungete infine 130 g di panna montata (crema).
Tagliate la ciambella paradiso agli agrumi in fettine dello spessore di 0,5 cm e con esse formate una base di circa 12x15 cm. Spalmatevi sopra la crema e coprite con uno strato di fettine di ciambella. Spalmate ancora con crema e finite con altre fettine.
Lasciate raffreddare la mattonella ottenuta in frigorifero per 1 ora, poi tagliatela in trancetti tipo pasticcino e servite, completando a piacere con scorza di arancia a sottili filetti.

Crema al mascarpone e marron glacé con "amor castagna"

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
250 g mascarpone
200 g panna fresca
75 g zucchero
3 tuorli
vaniglia
marron glacé
amor castagna

Scaldate la panna con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. In una ciotola, amalgamate i tuorli con lo zucchero. Togliete la vaniglia e versate la panna sulle uova; tornate sul fuoco e cuocete la crema mescolando finché non raggiunge 80 °C.
Spegnete e trasferitela in una bacinella fredda, per arrestare la cottura.
Amalgamate il mascarpone con la crema, utilizzando un frullatore a immersione, ma facendo attenzione a non incorporare aria, per non gonfiare il composto.
Tagliate a fette l'"amor castagna" e servitelo accompagnandolo con la crema e qualche pezzettino di marron glacé.

Alzata di legno della sbrisolona, salsiera ippopotamo, piattino con cane *Daniela Mola*; brocca di metallo *Becara*; alzata di ceramica bianca della torta di cioccolato e mandorle e piattini di latta *100FA*; piatto di vetro della ciambella, barattolo dello zucchero a velo, coppetta di vetro della macedonia, alzatina e coppetta di vetro *L'angolo di Puccicoat*; piattino azzurro lavorato della ciambella e della bavarese *Salvatore+Marie*; piattino e tazzina da caffè *Cupcake Couture*; ciotolina e bicchieri di legno *Mauro Bolognesi*; piatto di peltro con la pera, piatto bianco lavorato dei trancetti paradiso, cucchiaino di peltro, tessuto *Arredare*; piattino in pvc *Nella Longari*; servizio da tè *Palomaprops*.
In tutto il servizio, tavolo in legno *Antichità in cortile*.

Volete scoprire le ricette per preparare altri dolci casalinghi della tradizione? Partecipate al nostro corso "Torte da forno" in due lezioni, il 9 e il 16 ottobre. Prenotazioni: scuolacucinaitaliana.it.

UN TÈ CON

Teiere e tazzine artistiche, eleganti, delicate. Ma anche fantasiose, persino un po' bizzarre. Proprio come sarebbero piaciute ad Alice nel Paese delle Meraviglie.

Fotografie *Beatrice Prada* Styling *Cristina Nava*

IL CAPPELLAIO

Sotto il romantico rivestimento in maglia (Andrea Lesley Crochet, € 25) sta al caldo una teiera bianca (Royal Copenhagen). Con un raffinato manico a ramo di bambù (Franz, € 130). Svettante, con profili dorati (Haviland & Parlon, € 337). Piccolina con fiori e grande con greche intagliate, in bone china (Wedgwood, € 96 e 102). Capiente e candida (Villeroy & Boch, € 105). Vaso in porcellana (Franz), tazzina con piattino (Haviland & Parlon, € 150) e cucchiaino (Franz, da € 20). Barboncino in porcellana (Royal Copenhagen). Tovaglia in tessuto damascato (Dedar, € 156/m).

«È PER QUESTO FORSE CHE VI SONO TANTE TAZZE APPARECCHIATE?»

Alzatina in porcellana (Rosenthal, da € 59); lattiera, tazzina con piattino, piattino con bordo giallo e teiera decorata (Haviland & Parlon rispett. € 180, 161, 182 e 444). Cucchiaino DeVine in plastica (Pandora Design, € 14,90 il posto tavola) e teiera bianca (Ancap, € 171,38). Pappagallino in bisquit (Royal Copenhagen). Tovaglia in lino ricamato a mano (Loretta Caponi, da € 1200). Sedia Giuseppina (Bonaldo, da € 170).

Sottopiatto in feltro (da laRinascente), piattini, tazza e lattiera (Haviland & Parlon, da € 90 a 143), cucchiaino DeVine in plastica (Pandora Design, € 14,90 il posto tavola). Tazze in porcellana color avorio (Wald), vaso con fiori (da laRinascente) e statuina in porcellana (Rosenthal).

«PER QUESTO», RISPOSE IL CAPPELLAIO, «È SEMPRE L'ORA DEL TÈ, E NON ABBIAMO MAI TEMPO DI RISCIACQUARE LE TAZZE NEGL'INTERVALLI».

Sul velluto a righe (Dedar, € 110/m) cucchiaino con manico in madreperla (Giovanni Raspini, prezzo su richiesta); forchettina (Villeroy & Boch, € 34); cucchiaino DeVine in plastica (Pandora Design, € 14,90 il posto tavola); cucchiaini con manici lavorati (Giovanni Raspini); cucchiaino in acciaio con manico liscio (Sambonet, € 8,80). Paletta e colino (Giovanni Raspini) e piattino a foglia in porcellana (Herend, € 83). Teabags con reali inglesi (da laRinascente, € 9 la conf. di 6); I dolci del servizio sono della pasticceria Pandizucchero, Milano.

Quattro tè per il pomeriggio

Nettamente diversi, rappresentano le principali famiglie di tè e con i loro aromi ben si sposano ai dolci del servizio a pag. 53.

Grand Bois Chéri BOP
Tè nero per la torta di cioccolato
Da Mauritius un infuso profumatissimo, dal gusto pieno che ricorda la vaniglia. A Mauritius il tè si serve all'inglese, con una nuvola di latte. Acqua a 95 °C, infusione 3'.

Xi Hu Lung Ching
Tè verde per l'"amor castagna"
Ha grandi foglie piatte questo tè cinese tra i più apprezzati al mondo. Raccolto a mano all'inizio della primavera, in tazza è di un limpido giallo oro, con intensi aromi che ricordano la nocciola tostata o la castagna. Acqua a 80-85 °C, infusione 2-4'.

White Himalaya
Tè bianco per la ciambella paradiso
Gemme raccolte a mano in primavera nella Himalaya nepalese per un tè davvero speciale: sapore vellutato con note fruttate, in particolare di albicocca. Acqua a 75 °C, infusione 5'.

Oolong ai fiori di arancio
Tè semifermentato per la sbrisolona
Questa varietà di oolong, solitamente prodotta a Taiwan, combina le note tostate tipiche con il sapore fresco e dolce dei fiori di arancio, e un retrogusto frizzante che rinfresca il palato. Acqua a 90 °C, infusione 5'.

Scelti per voi da Barbara Sighieri de La Teiera Eclettica, *teieraeclettica.it*

Per conoscere l'affascinante mondo del tè segui le nostre **DEGUSTAZIONI** (*scuolacucina italiana.it*)

ANDAR PER BORGHI

Un weekend a Torgiano e dintorni, fra vino, cioccolato, cashmere e maioliche.

Testo *Valentina Vercelli*

Si è nelle Terre del Trasimeno, dove tutto è boschi e coltivi.

Al centro dell'Umbria, sulle colline perugine, in una zona di vino e olio di grande prestigio, c'è il borgo medioevale di Torgiano. Lo circondano Assisi, Foligno e Todi, splendide mete turistiche a poche decine di minuti di automobile. Meno di 10 chilometri lo separano da Deruta, la capitale umbra della ceramica artistica. Torgiano è ideale per un weekend d'autunno all'insegna del relax, dello shopping, della buona tavola e, in questo momento, anche del vino novello, a cui è dedicata l'esposizione permanente delle vaselle d'autore del museo cittadino d'Arte Ceramica Contemporanea. Andare a Torgiano significa fare un viaggio fra vecchie tradizioni, botteghe artigianali, case coloniche e aristocratici palazzotti. Torgiano è uno di quei borghi antichi ben conservati, tutelati e valorizzati insieme al loro patrimonio paesaggistico, amati dal turismo naturalistico e culturale di tutto il mondo. Che ci va per godere la natura e soggiornare nella storia.

Dove mangiare

Le Melograne
Nel ristorante dell'hotel Le Tre Vaselle, lo chef Ciro D'Amico propone ricette della tradizione e impiega solo prodotti locali e di stagione.
3vaselle.it

Le delizie di Monet
Nel centro storico è un piacevole ristorantino di tono moderno, che propone piatti sfiziosi a partire da materie prime locali.
C.so Vittorio Emanuele 19, tel. 0759880788

Osteria I Birbi
Casolare di campagna con salette accoglienti e tavoli all'aperto con vista panoramica. Ricette e prodotti in prevalenza umbri e toscani. Da provare la carne cotta nel camino.
Loc. Vocabolo Casella, Miralduolo di Torgiano (PG), tel. 0759889041

Come deliziarsi nei dintorni

Comprare cashmere

Gli inglesi la chiamano Cashmere Valley e arrivano in Umbria per fare shopping di pregiati maglioni e morbidissime giacche. Ecco quattro outlet aziendali in borghi che vale la pena di visitare in provincia di Perugia:

Brunello Cucinelli a Solomeo
L'antico borgo che l'imprenditore ha restaurato e riportato alla vita attiva con la sua azienda è ormai famoso quanto il suo prestigioso marchio.

Fabiana Filippi a Giano dell'Umbria
Una firma di cashmere confezionato prevalentemente per donna, in una contrada di origine romana che conserva mura e materiali di scavo di una villa romana. Ha una chiesa, San Francesco, con pregevoli affreschi del '300.

Lamberto Losani a Magione
I suoi capi di cashmere sono classici, declinati in tanti colori, il suo outlet è in un paese che nel 1300 è stato di proprietà dei Cavalieri di Malta, che lì hanno costruito un magnifico castello.

Immergersi nel vino

Presso la Spa dell'hotel Le Tre Vaselle si sperimentano: massaggi rilassanti a base di vino e trattamenti di bellezza anche di ricette di epoca romana, stuzzicanti vinoterapie di coppia o immersioni tra foglie di vite rossa e succo d'uva con azione antiossidante, drenante e rivitalizzante. E prima di partire, ricordatevi di fare scorta della Docg locale Torgiano Rosso Riserva, a base di sangiovese e canaiolo. Se preferite invece il bianco, comprate il Torre di Giano Vigna il Pino, da uve trebbiano e grechetto, o il Torveto, un elegante blend di chardonnay e vermentino.

Gustare cioccolato

L'Umbria è famosa nel mondo per il cioccolato, celebrato ogni anno da Eurochocolate. Quest'anno la kermesse di Perugia si svolge dal 18 al 27 ottobre.
Non mancate neanche un salto da Dulcinea a Corciano (PG), per fare scorta di squisiti cioccolatini artigianali, torroni e liquore al cioccolato o di visitare a Perugia lo storico stabilimento della Perugina con museo e corsi di cucina per scoprire tutti i segreti del cacao.

A sinistra *Una strada lastricata di cioccolato conduce a Eurochocolate e alle sue delizie, quest'anno a Perugia dal 18 al 27 ottobre.*
Sopra *Un dessert del ristorante Le Melograne e una vasca per la vinoterapia dell'hotel Le Tre Vaselle.*

Foto a sinistra Arch. Eurochocolate

I vecchi borghi ben conservati sono le mete più apprezzate dal turismo naturalistico e culturale.

Montefalco
La ringhiera dell'Umbria

A 31 chilometri da Torgiano, Montefalco è un caratteristico borgo medioevale che deve la sua fama al vino Sagrantino, un Docg rosso e potente, da un eccellente vitigno coltivato solo qui. Battezzato per la sua splendida posizione "ringhiera dell'Umbria", Montefalco ha una chiesa museo trecentesca, San Francesco, che conserva un celeberrimo ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli e una natività del Perugino. Da qualche anno sono state aperte alle visite anche le cantine della chiesa, con antiche vasche in muratura per la pigiatura dell'uva e la conservazione del vino. Per chi si ferma, c'è l'Hotel degli Affreschi, 3 stelle di charme, in un antico palazzo nel centro storico con splendidi affreschi originali. *hoteldegliaffreschi.it*

Una dinastia dedita al territorio

Si tratta della famiglia Lungarotti, che a Torgiano possiede un'importante azienda di "vino, cultura e ospitalità". Diretta dalle sorelle Chiara Lungarotti e Teresa Severini, l'azienda conta su oltre 250 ettari a vite e su un patrimonio di ulivi che danno un delizioso olio evo Dop Umbria Colli Martani e offre ospitalità di alto livello con il resort 5 stelle Le Tre Vaselle, dove l'accoglienza è da corte rinascimentale, e con l'agriturismo Poggio alle Vigne, nell'azienda agricola, ricavato da una casa colonica del '600 immersa tra i filari.
Alla passione e all'impegno di Maria Grazia Marchetti, moglie di Giorgio Lungarotti, che ha fondato l'azienda nel 1962, e mamma di Chiara e Teresa, si devono invece due musei dedicati al vino e all'olio, che richiamano ogni anno visitatori da tutto il mondo. Il *New York Times* ha definito quello di Torgiano il miglior museo del vino d'Italia.

Maria Grazia Marchetti Lungarotti e le figlie Chiara (a sin.) e Teresa.
Il Museo dell'olio.
Una bottiglia di Rubesco, fra le eccellenze della produzione Lungarotti.

Foto in alto Stefania Giorgi

Vivere il territorio

A caccia di zucche
Se cercate zucche ornamentali o per Halloween le trovate a Fagnano Olona all'Agriturismo Le Balzarine, dove i fratelli Menin ne coltivano di ogni forma, colore e dimensione, edibili o decorative: vantano persino il record di una di 300 kg! Si può anche far visita agli animali di fattoria e gustare, a pranzo e a cena, una cucina casalinga, semplice ma curata, con prodotti locali. Via Balzarine, da mercoledì a domenica, prenotazione consigliata, tel. 0331617283.

Aerei per tutti
Velivoli in esposizione (fra i quali il mitico Caproni Ca.1 simbolo del volo pionieristico italiano), postazioni di volo simulato, sale video, una biblioteca multimediale, la più ricca collezione italiana di modellismo, aree giochi per bambini coperte e ampio parco giochi all'aperto. Questo è Volandia, all'interno delle storiche Officine Aeronautiche Caproni, a pochi passi dal Terminal 1 di Malpensa (a cui è collegato da un percorso pedonale di circa 10 minuti). A 20 km da Fagnano Olona, immerso nel Parco del Ticino. *volandia.it*

Pennellate d'alta cucina

Le dà, per creare i suoi piatti, lo chef del ristorante Acquerello.

di *Simona Parini*

Fagnano Olona è una cittadina lombarda di quella provincia di Varese che si è sempre distinta, e continua a farlo, per operosità e dedizione al lavoro. Distante poco meno di 30 chilometri dal suo capoluogo, è anche un simbolo della dimensione ancora a misura d'uomo della provincia, dove la frenesia riesce a lasciare spazio, anche se sempre più ristretto, ai ritmi della natura, a cominciare da quello dello scorrere placido del fiume Olona. Fagnano, infatti, domina la valle in cui passa il corso d'acqua che, vittima in passato di un forte inquinamento, sta ora vivendo una vera e propria rinascita, tanto che una bella pista ciclopedonale lo accompagna nel suo percorso per venti chilometri, passando anche per la cittadina. Un'occasione per scoprire una dimensione agreste quasi inaspettata, fatta di campi, prati e cascine.

Ma andare a Fagnano, il cui simbolo è un bel castello visconteo accessibile da un ponte che supera il fossato di difesa prosciugato, significa soprattutto regalarsi un'esperienza di alta cucina. Un'insegna di una via laterale alla centrale piazza Manzoni introduce al ristorante Acquerello. In un ambiente intimo e curato opera lo chef Silvio Salmoiraghi, finalista nel 2007 della competizione mondiale fra chef Bocuse d'Or. Propone una cucina fresca ed elegante, capace di fare la felicità di chi ama sapori che nel piatto celebrano quell'equilibrio che lui crede sia prerogativa unica del gusto italiano. Salmoiraghi, uscito dalla scuola di Gualtiero Marchesi, non ha vezzi da divo, non si atteggia a star e apprezza ospitare ai suoi tavoli chi è curioso e pronto a sperimentare ricette come *pescatrice e fegati* (nella foto in alto). Ma cosa mette nel piatto Silvio nelle serate che dedica a se stesso? "La pasta, in tante varianti ma liscia, pulita, con poco sugo, per apprezzarla e gustarla al meglio rispettando anche la tradizione".

Ristorante Acquerello, via Patrioti 5, Fagnano Olona (Va), tel. 0331611394

Sopra *pescatrice e fegati del ristorante Acquerello.*

Ritagli bustocchi

Busto Arsizio, a 5 km da Fagnano Olona, è la patria dei brüscitti, piatto a base di carne di manzo tagliata a striscioline, cotta a lungo con vino e aromatizzata con semi di finocchio selvatico. I brüscitti, quasi sempre serviti con polenta, sono per i bustocchi una cosa seria tanto da aver loro dedicato un'associazione, Il Magistero dei Bruscitti e "ul dì di Brüscitti", il secondo giovedì di novembre. Negli anni '50 la storica pasticceria Campi stupì con una versione dolce di *pulenta e brüscitti*, oggi il dolce della città: una crema gialla (la polenta) su una base di pan di Spagna, circondata da nocciole tritate intrise nel miele (i brüscitti).

Pasticceria Campi, via Milano 3, Busto Arsizio (VA), tel. 0331631418

Scampoli di lusso

Non lasciatevi ingannare dall'ingresso defilato in una via decentrata di Fagnano Olona. Superati pochi gradini e le porte dello spaccio di Bellora sarete in un outlet dove lini, cotoni e rasatelli dalla mano ormai introvabile vi aspettano su antichi bancali di legno. Oltre a tessuti a metraggio e scampoli, potete acquistare lenzuola, tovaglie, biancheria per il bagno. Da non perdere i completini per culle da veri principini e la linea di profumazione per il corpo e la casa dal packaging decisamente chic.

Outlet Bellora, via Cesare Cantù 11, Fagnano Olona, tel. 0331619641

In alto *Il suggestivo spazio Volandia e la pulenta e brüscitti nella versione dolce della pasticceria Campi.* Sopra *Il castello visconteo di Fagnano; Silvio Salmoiraghi (a destra) con la brigata del ristorante Acquerello.* A destra *L'Outlet Bellora di Fagnano Olona.*

Il segreto del Timorasso

Tra i dolci colli tortonesi, per ritrovare un vino nascosto, di stoffa rara.

Testi e fotografie *Marco Santini*

Tra Lombardia, Emilia e Liguria, quei colli gentili che da Tortona salgono verso l'Appennino sono un prezioso giacimento di prodotti tipici. Bisogna andare a cercarli tra i filari di un vino perduto e ritrovato, oggi fiore all'occhiello dell'enologia del territorio: il Timorasso. Grazie alla passione e al lavoro di pochi vignaioli illuminati, è risorto a livelli esaltanti. È un bianco che ricorda la Borgogna, che bisogna lasciare in cantina lunghi anni, e che poi ti strega. Però, riuscire a provarne uno bello maturo, magari intorno ai 10 anni, è difficile. In enoteca è quasi impossibile, al ristorante è rarissimo. Non ci rimane allora che partire alla scoperta dei colli tortonesi e sperare che qualche vignaiolo entusiasta ce ne apra una bottiglia d'annata. Altrimenti dovremo comprarne in abbondanza, resistere alla tentazione di berle tutte e provare a farle invecchiare nelle nostre cantine.

L'irresistibile profeta

Lasciata Tortona, raggiungiamo in pochi chilometri Volpedo, dove ci fermiamo per un assaggio delle famose pesche, e per un tributo al pittore Giuseppe Pellizza da Volpedo, autore del *Quarto Stato* e di altri squisiti lavori divisionisti. Saliamo in collina e puntiamo su Monleale per incontrare Walter Massa, il profeta al quale dobbiamo il rilancio del Timorasso. Oltre che gran maestro del vitigno in questione, è un impareggiabile divulgatore e showman: impossibile non rimanere intrigati dalle sue storie, dalla sua passione e compe-

tenza. Passando alla degustazione, il vino parla da solo, e quello di Walter è di straordinaria eloquenza! Quattro i Timorasso di Vigneti Massa, tutti da provare: il "Derthona", gli strepitosi "Sterpi" e "Costa del Vento", possenti, complessi e longevi (cercate qualche bottiglia di annate comprese fra il '97 e il 2004) e l'ultimo nato, il "Montecitorio", meno muscoloso ma assai elegante. Non state a cercare il sito internet di Walter Massa: per scelta e per provocazione non lo vuole.

Squisito compendio gastronomico

Da Monleale una bella stradina panoramica alterna boschi, vigne e paesaggi aperti fino a Montemarzino, dove è imperativa una sosta per pranzare dal signor Giuseppe. Il suo ristorante (Da Giuseppe) è uno dei punti di riferimento per la gastronomia del Tortonese. Per fortuna la notorietà e la solida clientela non hanno scalfito la filosofia e l'impegno in cucina della famiglia Davico.

Seguendo un rituale consolidato, una volta entrati, arrivano il signor Giuseppe con il suo salame leggendario e il figlio Silvio, che seguendo le orme, e qualche consiglio, di Walter Massa si è messo a fare un ottimo Timorasso, il "Pomodolce". Dopo il salame arrivano certe verdure ripiene, in particolare i fiori di zucca, poi i tagliolini con asparagi e funghi, e gli agnolotti al brasato (autentica specialità della zona), infine i formaggi, fra i quali spicca il Montebore della Val Curone. Il Timorasso si destreggia tra le varie portate con una perizia insospettabile. E in chiusura, ecco le pesche di Volpedo sciroppate.

Ritrosia con genio

Da Montemarzino a Vho viaggiamo fra crinali e vallate, campi, torrenti e vigneti verso un altro personaggio del Timorasso, altrettanto singolare e pirotecnico: Claudio Mariotto. Anche lui, al primo momento, si nasconde dietro il paravento del contadino che fa il suo vino e tira dritto. Ma non ci lasciamo ingannare: è un vignaiolo geniale, capace di creare vini di grandissima qualità.

Seduti a un tavolaccio, in compagnia di qualche fetta di salame e qualche tocco di focaccia fatta in casa, Claudio presenta i suoi vini. Parlando del Timorasso bisogna citare tre capolavori: il "Derthona", il "Pitasso" e il "Cavallina". Di elegante complessità e seducente aromaticità, sono vini indimenticabili, in particolare certi 2002/3/4. Appena usciti dalla cantina di Claudio Mariotto ci si trova su una strada intitolata a Fausto Coppi...

Un'eroica bici tra le vigne

Seguendo senza indugio le tracce del Campionissimo arriviamo a Castellania e qui conosciamo Francesco Bellocchio, nipote del grande ciclista e astro nascente dell'enologia di questa regione. Proprio nella terra natia del nonno, Francesco lavora con entusiasmo e determinazione pochi ettari di vigna. Il nome della cantina, Vigne Marina Coppi, rivela il legame con il campione e spiega una risolutezza quasi genetica nel perseguire l'eccellenza.

Il suo Timorasso si chiama proprio "Fausto" ed è un vino potente, concentrato, di grande struttura e capacità d'invecchiamento. Si tratta di una bottiglia destinata a lasciare il segno nei ricordi.

Epilogo in aria di mare

Per chiudere in bellezza, niente di meglio che fermarsi al ristorante Osteria del Poeta Pescatore, a Paderna, poco lontano dalla cantina Coppi. Qui le ricette tradizionali e il pesce fresco trovano ad accompagnarli una buona scelta di etichette di Timorasso. Insomma, una degna ultima tappa di questo viaggio di incontri e assaggi pieni di sorprese.

Il gusto del territorio

Formaggio Montebore
È considerato il cibo perfetto da abbinare al Timorasso. Specialità della Val Curone già nota nel XII secolo, è caratterizzato dalla curiosa forma di piramide a gradoni, detta "castellino". Di latte crudo vaccino e ovino, è composto da formelle di diametro decrescente poste l'una sopra l'altra e lasciate maturare da 5 a 20 giorni. Se si consuma fresco, consigliamo un Timorasso giovane; dopo una maturazione di 15 giorni va meglio un Timorasso più adulto. Il "cumudò" è un Montebore stagionato per almeno 2 mesi, sminuzzato e messo a invecchiare in vasetti, coperto di olio di oliva.

Salame, frutta e tartufi
Oltre a vino e formaggio, c'è una tradizione di insaccati, la cui miglior espressione è il superbo salame crudo, dall'impasto a grana grossa di puro suino, lavorato con sale grosso, pepe in grani, aglio e vino rosso. Ottime poi le pesche di Volpedo, che vengono raccolte molto vicino al punto di maturazione, e le ciliegie di Garbagna. Dalla città di Tortona arrivano gli agnolotti ripieni di stufato di manzo, i baci di dama e la mitica "gassosa" creata da Angelo Abbondio nel 1889. E anche sotto terra c'è bontà: il Tortonese è l'unico angolo di Piemonte dove crescono tre tipi di tartufo: quello bianco, quello nero e lo scorzone.

Vigneti Massa,
Monleale (AL), tel. 013180302,
vignetimassa@libero.it

Claudio Mariotto,
Vho (AL), tel. 0131868500,
claudiomariotto.it

Vigne Marina Coppi,
Castellania (AL),
tel. 3334924595,
vignemarinacoppi.com

Ristorante Da Giuseppe,
Montemarzino (AL),
tel. 0131878135,
ristorantedagiuseppe.it

Osteria del Poeta Pescatore,
Paderna (AL), tel. 0131830100,
osteriadelpoetapescatore.it

A fianco *Il formaggio Montebore, il salame crudo e le pesche di Volpedo sciroppate che abbiamo provato al ristorante Da Giuseppe.*

A Swansea
Dove è nato Dylan Thomas

Provenendo da Birmingham si parte dalle impressionanti rovine del castello di Raglan, nella contea di Monmouthshire, per poi puntare verso Abergavenny, città-mercato dal sapore medievale ai confini del montuoso e scenografico Brecon Beacons National Park (*breconbeacons.org*). Sulla costa meridionale vi attende Swansea, città natale dello scrittore Dylan Thomas e la sua spettacolare Three Cliffs Bay, tratto di costa con vista panoramica da vertigini, che la BBC ha definito la spiaggia più bella del Regno Unito. Gli amanti delle lunghe camminate con vista mare dovrebbero proseguire fino alla Gower Peninsula e farsi rapire dai quindici chilometri che uniscono Worm's Head a Whitford Point: fari, spiagge, relitti e scogliere per un'esperienza indimenticabile lungo il Wales Coast Path. Da Swansea si può quindi poi facilmente raggiungere Laugharne per far visita alla casa di Thomas (*dylanthomasboathouse.com*).

Sopra *Il castello normanno di Laugharne.* In alto *Whitesands Bay, nel Pembrokeshire.* Nella pagina accanto, dall'alto *Il borgo di Narberth; i colorati cheddar di Blaenafon Cheddar Company; tramonto sulla costa del Pembrokeshire, Fish&Chips in stile gallese, un rosé della cantina Llanerch Vineyard.*

Über Galles!

Castelli, mare e vento. Un posto che emoziona. Anche con il cibo.

Testo e foto *Andrea Forlani*

Laugharne, contea di Carmarthenshire, esterno giorno. Dai piedi del castello normanno osservate in silenzio le onde schiumose che sferzano la Baia di Carmarthen, quando improvvisamente la vostra immaginazione si mette a rincorrere il sibilo del vento e un bisbiglio prende forma nella cartolina che si staglia davanti a voi: "L'Universo è selvaggio e colmo di meraviglie". Frase di una semplicità disarmante, almeno quanto la sua efficacia, pronunciata dal poeta e scrittore gallese Dylan Thomas, che a due passi da qui, nel suo sognante studio affacciato sugli scogli, regalò al mondo alcuni dei suoi versi migliori. Da allora i paesaggi di questa fetta di Galles meridionale non sembrano essere mutati granché, e una "fuga" da queste parti è vivamente consigliata a chiunque desideri vivere per qualche giorno in un universo parallelo degno di un film fantasy. Non a caso più di una scena della saga di Harry Potter è stata girata nell'adiacente contea di Pembrokeshire, il cui stupefacente tratto costiero gode dello status di Parco Nazionale. All'interno del suo perimetro sfilano scogliere, spiagge sabbiose, colline ed estuari. E a rendere il tutto più emozionante c'è una spruzzata di dolmen in stile Stonehenge. Ma luoghi così fiabeschi non possono non avere effetti collaterali, che nello specifico hanno risvolti gastronomici. Abbandonate ogni velleità dietetica, o voi che entrate qui: per chi non lo sapesse in Galles si mangia e si beve alla grande, meglio quindi mettersi subito il cuore in pace e far finta di non badare alla linea, tanto per quest'anno anche la prova costume è acqua passata. In questo remoto angolo di Regno Unito, infatti, perfetto per un viaggio fly & drive, chef di fama e produttori bio si sono messi in combutta per intrappolare l'ignaro visitatore in un circolo virtuoso popolato da delizie paesaggistiche, degustazioni sorprendenti - alzi la mano chi era a conoscenza del vino gallese - ed emozionanti menu. Se a tutto questo unite i colori e la brezza dell'autunno, c'è di che commuoversi.

Il whisky? È nato a Penderyn

Se fino a qualche tempo fa il whisky gallese non era nelle grazie degli appassionati del genere, il motivo è presto detto: semplicemente non esisteva alcun whisky gallese. Poi un bel giorno di marzo del 2004, in un piccolo e sperduto villaggio di nome Penderyn, un gongolante Principe Carlo e un'entusiasta folla di esperti bevitori si ritrovarono a spellarsi le mani all'unisono davanti alla realizzazione del sogno nato in un pub di un gruppo di amici ancor più entusiasti: l'apertura di una distilleria in terra di Galles, dopo oltre un secolo di desolante e analcolica assenza di qualsivoglia produttore della dorata bevanda. E fu così che un villaggio di poche anime si ritrovò sull'etichetta di centinaia e migliaia di bottiglie richieste e riverite in ogni parte del globo. Già, perché sin dalla prima bottiglia di Penderyn Single Malt Welsh Whisky le cose girarono subito per il verso giusto, premi e apprezzamenti non si fecero pregare e oggi le edizioni limitate viaggiano tra le mani degli estimatori al prezzo di centinaia di euro. Per indagare su questo straordinario fenomeno di cui gli scozzesi non riescono a capacitarsi, basta varcare la soglia dell'accogliente centro visitatori della distilleria. Info al sito *welsh-whisky.co.uk*

Cheese? Cheddar!

In tutto fanno undici, incluse la varietà al chili e quella aromatizzata con vino bianco e sambuco. E sono molto, molto interessanti. Sempre che amiate il cheddar, naturalmente, il tipico formaggio inglese a pasta dura che la gallese Blaenafon Cheddar Company ha declinato in più sapori e in altrettanti colori. Siamo a Blaenafon (o Blaenavon), cittadina di 6300 abitanti alla sorgente dell'Afon Llwyd che l'UNESCO ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità per preservarne il valore archeologico-industriale. La lavorazione dei metalli, che qui partì in volata sul finire del Settecento, diventò per Blaenafon uno stile di vita, come raccontano oggi i suoi musei e il suo paesaggio (visitblaenavon.co.uk). Il cheddar di cui sopra ha invece origini ben più recenti: correva l'anno 2006 quando Susan Fiander-Woodhouse e consorte decisero di aprire il caseificio che ben presto sarebbe passato all'onore delle cronache gastronomiche per la qualità dei suoi prodotti, che includono anche quattro formaggi di capra. Si trovano in vendita nei migliori negozi del Galles ma anche online sul sito internet di famiglia. *chunkofcheese.co.uk*

Vini gallesi

Ebbene sì, in Galles si vinifica. E prima di assumere quell'aria scettica il suggerimento è il seguente: inserire nel navigatore la località di Hensol e lasciarsi guidare nella Ely Valley fino all'entrata della Llanerch Vineyard (llanerch-vineyard.co.uk), dove vi accoglieranno a braccia aperte e calici alzati riempiti di Cariad, bianco o rosé. Nove ettari coltivati con sei diversi vitigni tra cui Kernling, Reichensteiner e Seyval Blanc per quattro etichette che meritano la degustazione. Tanto più che Llanerch Vineyard è molto di più di un'azienda vinicola. Camere e cottage sono a disposizione per chi volesse pernottare in zona, mentre un ristorante-bistro e una scuola di cucina fanno parte dell'offerta gastronomica. Naturalmente non manca un punto vendita per l'acquisto di vino e altre specialità locali.

Dove mangiare

Ad Abergavenny

The Wallnut Tree

Una ventina di tavoli apparecchiati in un ambiente informale ma decisamente british, dove nulla è lasciato al caso: benvenuti nel regno di Shaun Hill, celebrity-chef dal menu eclettico che varia giornalmente secondo gli ingredienti disponibili.
thewalnuttreeinn.com

A Narberth

The Grove

Luogo da favola – un maniero secentesco immerso nel verde che offre anche camere – nelle cui cucine si aggira Duncan Barham, premiato chef col pallino dei prodotti locali che non esita a raccogliere nel grande orto a sua disposizione.
thegrove-narberth.co.uk

Dove dormire

A Saundersfoot

St. Brides Spa Hotel

La verità è che in un posto così si vorrebbe rimanere per giorni e giorni, non fosse altro che per la vista straordinaria sulla costa sottostante. Camere luminose, spa impeccabile e ristorante che regala soddisfazioni.
stbridesspahotel.com

A Crickhowell

The Bear Hotel

Atmosfera da vendere in uno storico edificio quattrocentesco il cui piano inferiore è occupato da un pub eletto due volte come il migliore del Regno Unito. Le camere, con tanto di letti a baldacchino, raccontano storie di altri tempi.
bearhotel.co.uk

Come arrivare

L'aeroporto internazionale più vicino alla regione del Pembrokeshire con voli dall'Italia è quello di Birmingham, servito da FlyBe (*flybe.com*), Monarch (*monarch.co.uk*) e Ryanair (*ryanair.com*).

Info turistiche

visitwales.com
visitbritain.com (in lingua italiana)

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Tritare finemente i biscotti secchi nel Food Processor. Porli in 4 bicchieri freddi e spruzzare con rum o cognac. Conservare in frigorifero.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Tritacarne

Grattugia a dischi

Tritatutto

Tagliapasta tagliatella

MONTE BIANCO NEL BICCHIERE

PERSONE: 4

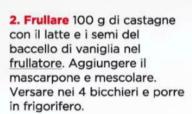
- ✓ 400 g di castagne arrosto sbucciate
- ✓ 100 g di mascarpone
- ✓ 200 ml di panna da montare
- ✓ 100 g di biscotti secchi
- ✓ 100 ml di latte
- ✓ 20 g di zucchero a velo
- ✓ 4 cucchiai di rum (o Cognac)
- ✓ 1/2 baccello di vaniglia

Per completare:

- ✓ 4 violette candite
- ✓ Cannella

4. **Montare** nella ciotola la panna ben fredda con la frusta a fili grossi a velocità 6, sino a renderla piuttosto soda. Spegnere e incorporare lo zucchero a velo. Completare i bicchieri con la panna montata. Al momento del servizio, completare con violette candite e cannella.

**Accessorio opzionale*

2. **Frullare** 100 g di castagne con il latte e i semi del baccello di vaniglia nel frullatore. Aggiungere il mascarpone e mescolare. Versare nei 4 bicchieri e porre in frigorifero.

3. **Passare** le castagne rimaste nella grattugia a rulli* con il rullo a fori grandi. Raccogliere le briciole e poi distribuirle nei bicchieri. Porre nuovamente in frigorifero.

Le Ricette

MENU DI OTTOBRE

Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Angela Odone* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1. Maccheroncini salsiccia e zafferano

Tempo ***25 minuti***

Ingredienti per 4 persone
320 g maccheroncini
200 g luganega
100 g panna fresca
1 bustina di zafferano – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Sbriciolate la luganega ottenendo delle piccole palline.
Rosolate le palline di luganega in padella con 10 g di olio per 5'.
Eliminate il grasso e bagnate con la panna, proseguite nella cottura e al bollore salate, pepate e aggiungete lo zafferano (sugo).
Lessate i maccheroncini in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente direttamente nella padella del sugo. Saltate tutto per meno di 1' e servite spolverizzando di grana.

2. Fusi di pollo speziati con mais

Tempo ***1 ora***
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
800 g 4 fusi di pollo
150 g mais lessato
40 g rucola pulita
peperoncino - limone - rosmarino - pepe
aglio - timo - olio extravergine di oliva - sale

Raccogliete i fusi di pollo in una pirofila con la scorza e il succo di un limone, uno spicchio di aglio a fettine, un peperoncino a fettine e qualche rametto di rosmarino e di timo. Sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per almeno 15'.
Sgocciolate i fusi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno bagnata e strizzata e praticate sulla pelle dei piccoli tagli.
Infornate a 200 °C per 45': dovranno risultare dorati e croccanti.
Raccogliete rucola e mais in una ciotola e conditeli con olio, un pizzico di sale, succo di limone e una macinata di pepe.
Sfornate i fusi di pollo, salateli e serviteli con la rucola e il mais.

3. Filetto di manzo scottato allo zenzero e soia

Tempo ***25 minuti***
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g filetto di manzo
100 g spinaci novelli
zenzero fresco – salsa di soia
olio extravergine di oliva – sale

Sbucciate 40 g di radice di zenzero fresco, grattugiatelo grossolanamente, strizzate la polpa ricavata, ottenendo 2 cucchiaini di succo.
Dividete il filetto di manzo a metà nel senso della lunghezza ottenendo 2 filoncini; tagliate i filoncini a metà nel senso della larghezza: dovrete ottenere 4 cilindri del diametro di pochi centimetri.
Rosolate i cilindri di filetto di manzo in una padella rovente velata di olio: dovrà essere ben rosolato fuori e ancora crudo al cuore.
Frullate il succo di zenzero con 4 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale (salsa).
Affettate i filoncini di filetto, serviteli con gli spinaci novelli e completate con la salsa.

4. Mele speziate con gelato

Tempo ***30 minuti***
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
20 g burro fuso
20 g zucchero di canna
4 mele a tocchi con la buccia
gelato alla nocciola - baccello di vaniglia
cannella in stecca - limone
sale - pepe in grani

Condite le mele con un pizzico di sale, il burro, il succo di mezzo limone, lo zucchero, 1/4 di baccello di vaniglia, 2-3 grani di pepe pestati e poca cannella sbriciolata. Distribuite su una teglia e infornate a 220 °C per 15'.
Sfornate e fate raffreddare.
Servite le mele con una pallina di gelato, decorate con il baccello di vaniglia e completate a piacere con biscotti.

Al bicchiere

L'autunno è stagione di colori e profumi intensi. Allora, ecco 4 vini perfetti per accompagnare con estro e incisività piatti che già introducono alla cucina dei mesi più freddi, pur ammiccando ancora un po' all'estate.

Sui lieviti
Bianco Frizzante dei Colli Trevigiani Igt "280 slm" Costadilà € 15
Un "orange wine" rifermentato in bottiglia, senza zuccheri e solforosa aggiunti. Bollicina naturale, dal sorso citrico e cremoso. Irresistibile.

In bianco
Catarratto Porta del Vento € 12,50
Luce e vento. Da vigne alte e vecchi alberelli, un bianco ricco di tensione e freschezza. Sapidità, maestrale, macchia i suoi tratti distintivi.

In rosso
Dogliani Docg "Vigna dei Prey" Francesco Boschis € 14
Un Dolcetto d'autore. L'autunno in sentori di vigna, terra bagnata, frutti rossi. Sorso fieramente, sapientemente agricolo. Langa autentica nel calice.

In dolcezza
Verduzzo Friulano Vignai da Duline € 18
Dolce non (troppo) dolce. Da vecchie viti curate con rigore biodinamico, una vendemmia tardiva che combina perfettamente corpo e finezza. Elegante duttilità.

Scelti per voi da Gianluca Ladu di Vinoir, *vinoir.com*

5. Crema di carote al profumo di timo

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g carote
40 g scalogno
40 g pane casareccio
timo - coriandolo in granelli
burro - pecorino stagionato
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Riducete il pane in piccoli cubetti e rosolateli in padella in una noce di burro fino a completa doratura. Spolverizzate di sale alla fine.
Tritate finemente lo scalogno.
Pelate le carote e affettatele in rondelle sottili.
Appassite in casseruola lo scalogno con 20 g di burro e un cucchiaio di olio per 2-3', poi unite le carote. Bagnate con 800 g di acqua, in modo che copra le carote. Salate e cuocete sul fuoco dolce per 20' con il coperchio.
Spegnete, togliete dal fuoco e frullate finemente. Profumate poi con foglioline di timo, pochi granelli di coriandolo spezzettati grossolanamente e una macinata di pepe (crema di carote).
Servite la crema mescolata con il pane rosolato e poco pecorino stagionato grattugiato.
La signora Olga dice che potete bagnare le carote anche con l'acqua gassata, come si usa in Francia per preparare le carote Vichy.

6. Mini "red velvet cake"

Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
250 g mascarpone
220 g farina 0 più un po'
200 g zucchero semolato
120 g burro più un po'
100 g barbabietola rossa
100 g panna fresca
8 g lievito in polvere per dolci
2 uova
yogurt - zucchero a velo
baccello di vaniglia - sale

Frullate la polpa di barbabietola con 2 cucchiai di yogurt.
Mescolate la farina con il lievito e un pizzico di sale.
Imburrate e infarinate 8 stampini di alluminio usa e getta (ø 8 cm, h 4 cm).
Montate con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero semolato fino a renderlo spumoso; poi unite un uovo alla volta.
Incorporate alle uova anche la barbabietola frullata con lo yogurt e quindi la farina setacciata (composto).
Versate il composto negli stampini di alluminio; per aiutarvi usate una tasca da pasticciere.
Infornate a 185 °C per 25-30'. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate.
Montate la panna.
Mescolate il mascarpone con 2 cucchiai di zucchero a velo e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, poi incorporate delicatamente la panna montata.
Servite i mini "red velvet cake" con il mascarpone alla vaniglia decorando a piacere con zucchero a velo.
La signora Olga dice che questo dolce si ispira a una ricetta della pasticceria statunitense, oggi popolarissima e molto di moda.

7. Polpette di pollo ai pistacchi con melanzane fritte

Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
400 g melanzana
200 g petto di pollo
50 g pane
30 g pistacchi tritati
1 scalogno tritato
latte - pangrattato
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Ammollate il pane nel latte.
Frullate il petto di pollo con il pane leggermente strizzato, sale e pepe. Poi incorporate 10 g di pistacchi e lo scalogno (composto). Lasciatelo raffreddare in frigorifero per 10'.
Formate 24 piccole polpette con il composto. Rotolatele nel pangrattato mescolato con il resto dei pistacchi tritati.
Friggete le polpette in olio caldo fino a renderle dorate e croccanti per 2-3' al massimo. Scolate su carta da cucina e spolverizzate di sale.
Dividete la melanzana in spicchi e friggeteli. Servite subito le polpette con le melanzane fritte.

8. Gamberi in crosta di farina di mais

Tempo *20 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
12 code di gamberone
4 cetriolini sott'aceto
4 cipolline in agrodolce
1 uovo
yogurt greco - insalatina
farina di mais finissima
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Sgusciate le code di gamberone ed eliminate il budellino scuro; passatele nell'uovo leggermente battuto e quindi nella farina di mais finissima (fioretto).
Friggete in abbondante olio di arachide caldissimo le code di gamberone. Scolatele su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso e spolveratele di sale.
Completate l'insalatina con i cetriolini sott'aceto tagliati sottilmente, le cipolline agrodolci a fettine, conditela con poco olio, yogurt, sale e pepe.
Servitela con i gamberoni appena fatti.

5
6
7
8

9. Mini gallette di fagioli e insalata di sedano

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
240 g fagioli cannellini lessati
200 g sedano a listerelle
100 g indivia riccia
20 g grana grattugiato
1 uovo - pangrattato - coriandolo fresco
limone - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mondate il sedano, tagliatelo in fettine sottili, mescolatelo con l'indivia riccia e condite tutto con olio, sale, pepe e succo di limone.
Frullate i fagioli con il grana, l'uovo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, un ciuffo di coriandolo tritato finemente e 2 cucchiai di pangrattato. Mettete il composto ottenuto in frigo per almeno 10' in modo che si compatti, poi formate 12 gallette e passatele nel pangrattato.
Rosolate le gallette in padella con poco olio sino a renderle ben dorate e croccanti.
Salatele e servitele con l'insalata di sedano.

10. Pollo arrosto con carote, mandorle e cuori di lattuga

Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
200 g carote
100 g cuori di lattuga
80 g fontina
20 g mandorle a lamelle
1/2 pollo arrosto disossato - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Riducete il pollo arrosto in striscioline sfilacciando la polpa.
Mondate le carote e tagliatele in nastri sottili usando il pelapatate.
Tostate le mandorle in padella senza grassi per pochi minuti.
Tagliate a striscioline anche la fontina.
Raccogliete tutto con i cuori di lattuga sfogliati in una ciotola e condite con olio, sale, pepe e succo di limone.

11. Insalata di riso Basmati e salmone

Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
200 g riso Basmati
200 g filetto di salmone fresco
100 g lattuga iceberg
12 capperi
uova di salmone (un vasetto) - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate il riso in acqua bollente salata per 12'. Scolatelo, allargatelo su un vassoio, sgranate i chicchi con i rebbi della forchetta e lasciatelo raffreddare.
Preparate un'emulsione frullando 80 g di olio, il succo e la scorza grattugiata di un limone, sale, pepe e 12 capperi (salsa aromatica).
Spezzettate la lattuga iceberg.
Tagliate il filetto di salmone in fettine di 2 mm di spessore.
Disponete il salmone su una teglia foderata di carta da forno, condite con olio, sale e pepe e infornate a 240 °C per 1-2'.
Distribuite il riso e l'insalata in 4 piatti piani, condite con la salsa aromatica, accomodate le fettine di salmone e completate con le uova di salmone e a piacere con altri capperi.

12. Radicchio, finocchi e aringa affumicata

Tempo *20 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
800 g 2 finocchi
300 g radicchio
100 g aringa affumicata
limone - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Mondate e affettate finemente i finocchi.
Pulite e affettate il radicchio, unitelo ai finocchi e condite tutto con olio, succo di limone, sale e pepe.
Tagliate l'aringa affumicata a losanghe.
Disponete le verdure nei piatti e completateli con l'aringa affumicata.

Due menu

Dal giallo al rosso
passando per i toni del rosa.

Primo piatto
Crema di carote al profumo di timo

Secondo piatto
Insalata di riso Basmati e salmone

Dolce
Mini "red velvet cake"

Tocchi aromatici
con zafferano, cannella, vaniglia e la freschezza delle foglie di coriandolo.

Primo piatto
Maccheroncini salsiccia e zafferano

Secondo piatto
Mini gallette di fagioli e insalata di sedano

Dolce
Mele speziate con gelato

La nostra tavola

L'apparecchiatura di tutti i giorni è realizzata con i **piatti Ikea** della **linea Trivsam** in gres porcellanato che rivisita i vecchi servizi di famiglia. Vanno sia nel microonde sia in lavastoviglie, sono maneggevoli e hanno la dimensione ideale per l'uso quotidiano. Sono disponibili nei colori bianco e blu. Insieme abbiamo usato i **piatti Laboratorio Pesaro** della **linea Saint Tropez** scegliendo le nuance più delicate e naturali, tra le dodici disponibili. L'essenzialità non scontata delle forme è ulteriormente esaltata dalle tinte della tovaglia: sfumature di grigio o di caffè.

Berndes: la perfezione in cucina

Materiali eccellenti e design raffinato fanno di Berndes la scelta di chi vuole sempre il meglio. Anche e soprattutto in cucina

Berndes, qualità e tecnologia tedesca, dal 1921 firma strumenti di cottura riconosciuti per l'alta qualità e il design. L'attenta scelta dei materiali (alluminio, alluminio pressofuso, acciaio), dei rivestimenti (antiaderente tradizionale e in ceramica) e la cura degli aspetti ergonomici fanno delle pentole e padelle Berndes preziosi strumenti: una qualità che assicura ottime performance e lunga durata. Il raffinato design diventa espressione tattile e visiva dell'eccellenza Berndes, a valorizzare sia la funzionalità nell'utilizzo che il prestigio nella presentazione in tavola. La linea New Balance interpreta a pieno la filosofia Berndes, fondendo tra loro perfezione tecnologica, eccellenza dei materiali, versatilità d'uso. Gioiello della ricerca Berndes, le pentole e padelle New Balance rappresentano la nuova frontiera per la cottura su piani a induzione.

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Un gioiello per intenditori

Grazie all'innovativo fondo in acciaio ferromagnetico, le pentole New Balance raggiungono la temperatura necessaria in tempi più rapidi rispetto alla media, con un conseguente risparmio energetico. La speciale composizione del fondo ha consentito una riduzione del peso, rendendo gli strumenti di cottura New Balance più maneggevoli e performanti. Creata per i piani a induzione, la linea New Balance è perfetta su qualsiasi piano di cottura: lo speciale fondo e la struttura in alluminio, forgiato ad alto spessore, ne garantiscono la stabilità e l'indeformabilità anche su tutti gli altri fuochi. Design, ergonomicità e rifiniture aggiungono alla versatilità il piacere della raffinatezza e della maneggevolezza: manici e maniglie, realizzati in materiale termoplastico, hanno finitura soft touch, per una presa sicura e confortevole, e impreziositi da inserti in acciaio inox: una cura dei particolari che si ritrova in ogni dettaglio, dai coperchi in vetro con bordi in acciaio al rivestimento antiaderente.

Per informazioni:
www.berndesitalia.com
info@berndesitalia.com

Tagliatelle con ragù bianco di coniglio e spugnole

Ingredienti per 4:
- *6 uova*
- *250 g di farina 00*
- *150 g di semola grano duro rimacinata*
- *2 scalogni*
- *200 g di polpa di cosce di coniglio*
- *1/2 l di brodo di coniglio*
- *erbe fini (timo, maggiorana, prezzemolo)*
- *1 bicchiere di vino bianco*
- *50 g di burro*
- *50 g di parmigiano*
- *50 g di spugnole secche*
- *sale*
- *pepe*

1 Con un coltello affilato tagliare la polpa di coniglio in cubetti piccoli e regolari. Tritare e soffriggere lo scalogno con poco burro. Unire il coniglio e lasciarlo insaporire.

2 Bagnare la carne con il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente

3 Unire il brodo poco alla volta e continuare a cuocere per un'ora circa. Nel frattempo ammollare le spugnole in acqua tiepida; utilizzare la stessa acqua per bagnare di tanto in tanto il ragù di coniglio. Mescolare le farine con 3 uova intere e 3 tuorli, impastare e stendere: creare le classiche tagliatelle. Sfogliare e tritare le erbe fini, tagliare a rondelle le spugnole e unire al ragù.

4 Lessare in abbondante acqua bollente salata la pasta, quindi scolarla e farla, saltare insieme con il ragù, le erbe fini, burro e parmigiano. Insaporire infine con sale e pepe. Portare subito la preparazione in tavola e servirla ben calda.

Antipasti

Battuta di manzo al timo limone in foglie di verza

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 6 persone
500 g controfiletto di manzo
200 g foglie di verza
100 g cuscus
timo limone
limone - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Bagnate il cuscus con 100 g di acqua bollente salata e lasciatelo gonfiare per 10-15', poi sgranatelo con i rebbi della forchetta e ungetelo leggermente di olio extravergine di oliva.
Friggete il cuscus in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura e scolatelo su carta da cucina (cuscus croccante).
Battete le coste delle foglie di verza per renderle meno tenaci, immergetele per 5' in acqua bollente salata, scolatele e asciugatele. Distendetele, un po' sovrapposte, su un foglio di carta da forno bagnato e strizzato formando un rettangolo di 30x20 cm.
Tritate un ciuffo generoso di foglioline di timo limone, mescolatelo con la scorza grattugiata di un limone, sale, pepe e 2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva (olio aromatico).
Tritate molto finemente con il coltello il controfiletto di manzo e conditelo con l'olio aromatico (battuta di manzo).
Distribuite la battuta di manzo sul rettangolo di verza e arrotolate strettamente aiutandovi con la carta da forno e avvolgendolo nella stessa. Mettete in frigorifero per 20-30'.
Togliete il rotolo dal frigo, affettatelo a rondelle, eliminate la carta da forno e accomodatele nei piatti. Completate con il cuscus croccante e decorate con foglioline di timo limone.
La signora Olga dice che il timo limone (*Thymus citriodorus*) è una varietà di timo ricca di geraniolo e altri oli essenziali che gli donano un caratteristico profumo di limone.

Battuta di manzo al timo limone in foglie di verza

Zeppole al cacao, culatello
e mostarda di zucca

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Colline Novaresi Vespolino, Friuli-Aquileia Merlot, Alghero Rosso.

Zeppole al cacao, culatello e mostarda di zucca

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10' più 2 ore e 30' di riposo*

Ingredienti per 6 persone
500 g farina
230 g polpa di zucca con la scorza
180 g culatello a fettine
150 g zucchero
10 g lievito di birra fresco - sale - cacao
olio essenziale di senape - olio di arachide

Sbriciolate il lievito in 350 g di acqua tiepida e mescolate per scioglierlo completamente.
Impastate la farina con l'acqua con il lievito, aggiungendo un pizzico di sale: otterrete un impasto cremoso che lascerete riposare in una ciotola, coperta con un canovaccio umido, per 2 ore in un luogo tiepido.
Tagliate la zucca a fettine senza togliere la scorza. Raccogliete 150 g di acqua con lo zucchero in una casseruola, portate a bollore, unite la zucca e cuocete sul fuoco al minimo per 25-30'. Spegnete e lasciate raffreddare nello sciroppo, quindi insaporite con poche gocce di olio essenziale di senape (mostarda di zucca).
Tuffate delle porzioncine di pasta in abbondante olio bollente e friggetele finché non saranno gonfie e dorate (zeppole). Scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di cacao e sale.
Servite le zeppole con la mostarda di zucca e le fettine di culatello.
La signora Olga dice che l'olio essenziale di senape per uso alimentare si acquista in farmacia. Va maneggiato con cautela e dosato con molta parsimonia, poiché è irritante. Potete raddoppiare le dosi della zucca e conservarla in frigo per 7-8 giorni, in un barattolo ermetico.
Vino rosso secco, frizzante, vinoso, leggero di corpo. Oltrepò Pavese Rosso frizzante, Colli Piacentini Barbera frizzante, Penisola Sorrentina Gragnano frizzante.

Alette di pollo con salsa di acciughe e bietole alla paprica

Baccalà mantecato e cavolfiore a scapece con zafferano

Alette di pollo con salsa di acciughe e bietole alla paprica

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g brodo di pollo
480 g 4 alette di pollo (120 g cad.)
250 g bietole da costa
100 g panna fresca
40 g filetti di acciuga sott'olio
aglio - paprica dolce in polvere
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Eliminate la parte terminale delle alette, dividete le alette nel punto di giuntura e raschiate l'osso eliminando il tessuto connettivo: in questo modo durante la cottura la carne si ritirerà mettendo a nudo l'osso.
Arrostite le alette in padella con olio, sale e pepe sulla fiamma viva, coperte, per 5-6', girandole per un paio di volte; bagnate con il brodo e proseguite nella cottura per altri 20'.
Mondate le bietole separando le foglie dalle coste; tagliate queste ultime a losanghe.
Rosolate le coste a losanghe in una padella con 2 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio per 3-4' coperte; poi unite le foglie delle bietole tagliate grossolanamente e dopo 2-3' spegnete e togliete tutto dalla padella.
Raccogliete nella stessa padella i filetti di acciuga, bagnate con il fondo di cottura delle alette e cuocete sul fuoco medio per 4-5'; unite la panna e proseguite nella cottura per altri 3-4'. Eliminate infine l'aglio e frullate in crema (salsa di acciughe).
Servite le alette con le bietole e la salsa di acciughe completando con un pizzico di paprica.
Vino spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Valle d'Aosta Blanc de Morgex spumante, Albana di Romagna spumante, Aversa spumante.

Baccalà mantecato e cavolfiore a scapece con zafferano

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
500 g latte
280 g baccalà dissalato
500 g cavolfiore
1 bustina di zafferano
aceto di vino bianco - zucchero - alloro
fave di cacao - olio extravergine di oliva
sale - pepe in grani

Mondate il cavolfiore conservando separatamente gambi e cimette (circa 300 g).
Tagliate a tocchetti i gambi del cavolfiore e lessateli nel latte per 10-12'. Scolateli e, nello stesso latte, cuocete il baccalà a tocchi per 10-12'. Sgocciolate il baccalà, riportate il latte sul fuoco e fatelo ridurre di 3/4: ci vorranno circa 20'.
Frullate il cavolfiore lessato con il latte ridotto, poi unite il baccalà lessato, 4 cucchiai di olio, sale, se necessario, e pepe. Mescolate fino a ottenere un composto soffice.
Raccogliete in una casseruola 500 g di acqua, 50 g di aceto di vino, 10 g di sale, 20 g di zucchero, 2 foglie di alloro, mezzo cucchiaio di pepe in grani, lo zafferano e portate sul fuoco. Fate bollire per 1', unite quindi le cimette di cavolfiore e dopo 5' spegnete (dovranno rimanere al dente). Lasciate raffreddare le cimette nel liquido di cottura.
Scolate le cimette e servitele con il baccalà mantecato, completando con una manciata di fave di cacao sbriciolate grossolanamente.
La signora Olga dice che le fave di cacao si trovano in vendita nei negozi di alimenti biologici.
Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Tortonesi Cortese frizzante, Prosecco frizzante, Alghero Vermentino frizzante.

Panissa dorata, porcini al Marsala e robiola

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
250 g funghi porcini freschi puliti
125 g farina di ceci
125 g Marsala
100 g robiola fresca

coriandolo fresco - burro - olio di arachide olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mescolate la farina di ceci con 375 g di acqua e un pizzico di sale in una casseruola fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Portatela sul fuoco e cuocete per 30' a fuoco lento. Spegnete, stendete il composto su una placca unta di olio, coprite con la pellicola, appoggiate sopra un'altra placca e lasciate raffreddare (composto).
Rosolate i porcini a tocchi in padella con una noce di burro e un cucchiaio di olio extravergine per un paio di minuti. Togliete i porcini, bagnate con il Marsala e fate ridurre per qualche minuto, quindi unite di nuovo i porcini e dopo 1' spegnete.
Condite la robiola con un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un trito fine di coriandolo fresco (robiola condita).
Dividete il composto in formelle quadrate e friggetele in abbondante olio di arachide bollente fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata e croccante, poi scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale (panissa).
Servite subito la panissa con i porcini rosolati e la robiola condita.
Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Merlara Chardonnay frizzante, Colli d'Imola Pignoletto frizzante, Castel del Monte Bianco frizzante.

Ricette *Davide Novati*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi *Segno Italiano*, altri piatti e ciotole *Rina Menardi*, fondi *Officine via Neera*.

Panissa dorata, porcini al Marsala e robiola

Scuola di cucina
La panissa

È una specialità a base di farina di ceci tipica della Liguria e in particolar modo della zona di La Spezia. Questa "focaccina" di ceci è un classico esempio di cibo da strada, che si ritrova in versioni simili anche in Piemonte (farinata di ceci), Toscana (torta di ceci) e in Sicilia (panella).

1 Portate a ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, setacciatevi la farina e mescolate con cura in modo che non si formino grumi (da 300 a 500 g di farina di ceci per 1 litro di acqua). Cuocete sul fuoco al minimo per 30'. Distribuite il composto ottenuto in una placca unta generosamente di olio extravergine di oliva.

2 Livellate la superficie, coprite con la pellicola. Appoggiate sopra la pellicola un'altra placca di dimensioni minori a mo' di peso e lasciate raffreddare e rassodare.

3 Sformate e dividete in formelle.

4 Friggete le formelle in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura, poi scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale.

Primi

Gnocchi di ricotta con lamelle di ovoli

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g ricotta vaccina
80 g ovoli
60 g farina
50 g spinaci lessati e strizzati
2 uova
2 tuorli
burro - salvia - sale - pepe

Frullate 300 g di ricotta con un pizzico di sale, una macinata di pepe, 1 uovo, 1 tuorlo e 25 g di farina setacciata. Frullate il resto della ricotta con gli spinaci, 35 g di farina, 1 uovo, 1 tuorlo, sale e pepe. Mettete entrambi i composti a base di ricotta in frigo per 10-15'.
Pulite delicatamente gli ovoli, spazzolandoli e sciacquandoli sotto l'acqua corrente per pochi istanti; affettateli in sottili lamelle (l'ideale sarebbe usare la mandolina).
Rosolate 50 g di burro con qualche foglia di salvia fino a quando non diventa di color nocciola.
Portate sul fuoco una casseruola di acqua salata: dovrà fremere e non bollire. Togliete dal frigo i due composti di ricotta, formate delle piccole quenelle immergendole direttamente nell'acqua fremente e cuocetele per un paio di minuti da quando vengono a galla (gnocchi di ricotta).
Distribuite gli gnocchi nei piatti, conditeli con le lamelle di ovoli, il burro nocciola e le foglia di salvia.
La signora Olga dice che l'ovolo (*Amanita caesarea*) è un fungo che prende il nome dalla forma a uovo che ha nel suo primo sviluppo. Crescendo assume le forme classiche di un fungo.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Colli Euganei Serprino, Val d'Arbia, Terre Tollesi Falanghina.

Gnocchi di ricotta con lamelle di ovoli

Bucatini con pollo, melagrana e briciole croccanti

Bucatini con pollo, melagrana e briciole croccanti

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
320 g bucatini
200 g petto di pollo
40 g pancarré
40 g pistacchi pelati
12 olive nere
1 scalogno
1 melagrana matura
brodo vegetale
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Lessate il petto di pollo nel brodo vegetale per 20', fatelo raffreddare nel brodo e infine tagliatelo a cubetti.
Sminuzzate grossolanamente i pistacchi.
Sgranate i chicchi di melagrana.
Tritate un ciuffo di prezzemolo.
Grattugiate il pancarré e friggetelo nell'olio fino a completa doratura, poi scolatelo nel colino e distribuitelo su un foglio di carta da cucina ad asciugare (briciole croccanti).
Affettate molto sottilmente lo scalogno e rosolatelo in padella in un cucchiaio di olio per 1', quindi unite i cubetti di pollo e dopo un paio di minuti bagnate con un mestolino di brodo; lasciate ridurre il liquido e salate, se serve.
Lessate intanto i bucatini al dente in abbondante acqua bollente salata.
Scolate la pasta direttamente nella padella con il pollo, saltate tutto per meno di 1', completate con le olive a pezzetti, i pistacchi sminuzzati, i chicchi di melagrana, il prezzemolo tritato, un filo di olio, una macinata di pepe e le briciole croccanti.
Servite subito ben caldo.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Trentino Pinot grigio, Pagadebit di Romagna, Galatina Chardonnay.

Ravioli alla carbonara

Zuppa di zucca al profumo di mandarino con gamberi rossi

Ravioli alla carbonara

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 20' più 12 ore di riposo*

Ingredienti per 4 persone
500 g farina 00
500 g panna fresca
120 g brodo di carne
60 g pancetta in listerelle sottili
10 g amido di mais
4 tuorli - 3 uova
grana grattugiato - noce moscata
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sciogliete l'amido di mais in 2 cucchiai di acqua fredda. Raccogliete la panna in un pentolino, insaporitela con sale, pepe e noce moscata e fatela ridurre della metà, poi toglietela dal fuoco e legatela con l'amido di mais. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore; il composto dovrà diventare solido (farcia).
Impastate la farina con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale, 3 uova e 2 tuorli (e poca acqua, se l'impasto risulta troppo sodo). Raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.
Scaldate il brodo di carne, togliete dal fuoco, unite 50 g di grana, frullate con il frullatore a immersione aggiungendo a filo poco olio. Aggiustate di sale e pepe (salsa).
Rosolate la pancetta in una padella senza grassi finché non sarà diventata croccante.
Battete i due tuorli rimanenti.
Tirate la pasta in una sfoglia sottile.
Distribuite sopra la pasta la farcia in palline di 2 cm di diametro, distanziandole di 5 cm; formate un piccolo incavo nella farcia, versate all'interno poco tuorlo battuto, coprite con un altro strato di pasta, premete intorno alla farcia per fare uscire l'eventuale aria e ritagliate i ravioli con un tagliapasta (ø 6 cm).
Cuocete i ravioli in acqua salata per 2-3', saltateli in padella con la salsa per 1', poi serviteli con la pancetta croccante, pepe e un filo di olio. Completate a piacere con cialde di grana.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Soave, Valdinievole Bianco Superiore, Vesuvio Bianco.

Zuppa di zucca al profumo di mandarino con gamberi rossi

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
700 g brodo vegetale
400 g polpa di zucca
40 g scalogno
40 g pan brioche
8 gamberoni rossi - 1 mandarino
olive taggiasche snocciolate - salsa di soia
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tritate finemente lo scalogno.
Riducete la polpa di zucca in tocchi.
Rosolate lo scalogno tritato in un cucchiaio di olio per 1', unite la zucca a tocchi, rosolatela per un altro minuto, copritela con il brodo e cuocete sul fuoco al minimo per circa 30': la zucca dovrà disfarsi completamente. Mescolate ottenendo una crema non perfettamente liscia.
Tagliate il pan brioche (potete sostituirlo con il normale pancarré) in dadini e rosolatelo in padella in poco olio finché non sarà croccante.
Sgusciate i gamberoni e tritate molto finemente la polpa delle code con il coltello a mo' di tartare. Condite con un pizzico di sale, una macinata di pepe, la scorza e il succo del mandarino, un filo di olio e poche gocce di salsa di soia (battuta di gamberoni).
Distribuite la crema di zucca nei piatti, unite la battuta di gamberoni e completate con qualche oliva taggiasca, il pan brioche croccante e ancora qualche filetto di scorza di mandarino.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Sylvaner, Bolgheri Sauvignon, Alcamo Müller-Thurgau.

Riso al salto, funghi porcini e "fonduta"

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
320 g riso Carnaroli
300 g fontina a tocchi
100 g fungo porcino
50 g porro
40 g cipolla tritata

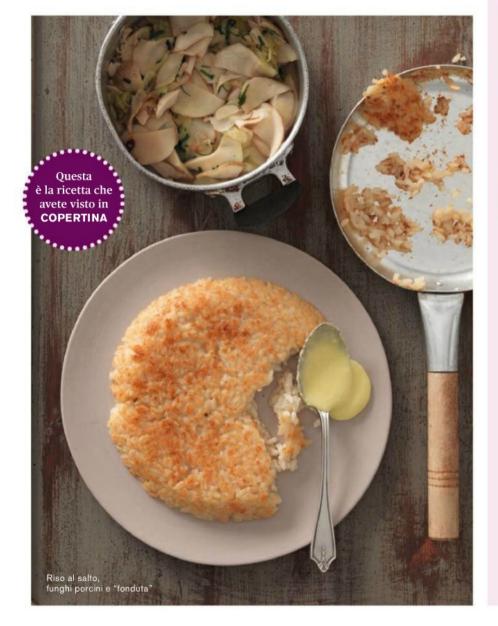
vino bianco secco - brodo di pollo - latte
grana grattugiato - prezzemolo tritato
burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Stufate per 2' la cipolla in una casseruola velata di olio, poi unite il riso, tostatelo per meno di 1', bagnate con 25 g di vino, lasciate evaporare, quindi iniziate a bagnare con il brodo e portate a cottura il risotto in circa 16'.
Togliete dal fuoco e mantecate con 30 g di burro, 2 cucchiaiate di grana e 20 g di olio. Allargate il riso su un vassoio e lasciatelo raffreddare.
Raccogliete la fontina in una piccola casseruola con 50 g di latte; lasciatela sciogliere lentamente su un bagnomaria caldo, ma non bollente ("fonduta").
Affettate molto sottilmente il fungo porcino.
Tagliate il porro in rondelle sottili, raccoglietelo in una padella con un cucchiaio di olio, fatelo appassire per 2-3', unite il porcino e dopo 2-3' salate, pepate e bagnate con uno spruzzo di vino bianco e mezzo mestolo di brodo. Lasciate asciugare e completate con 5 g di prezzemolo tritato grossolanamente.
Dividete il riso in 4 parti. Rosolate ciascuna parte in una piccola padella (ø 15 cm) velata di burro: compattate i chicchi di riso a mo' di frittata e giratela su un piatto solo quando si sarà formata una crosticina croccante e dorata (ci vorranno almeno 5-6').
Servite il riso al salto accompagnandolo con i funghi e la "fonduta".
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Valle d'Aosta Torrette, Alto Adige Meranese di Collina, Lago di Corbara Pinot nero.

Ricette *Davide Brovelli*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi lavorati e mestolo di rame *Segno Italiano*, altri piatti e ciotole *Rina Menardi*, tovagliolo *Society by Limonta*, fondi *Officine via Neera*.

Questa è la ricetta che avete visto in **COPERTINA**

Riso al salto, funghi porcini e "fonduta"

Scuola di cucina
Riso al salto

Si tratta di un modo semplice e ingegnoso per riutilizzare il risotto, alla milanese o al parmigiano, del giorno prima, ottenendo un tortino croccante e goloso.

1 In una padella antiaderente fate sciogliere una generosa noce di burro e portatelo al colore rosso. Distribuitevi il risotto premendo bene e formando uno strato di almeno 1,5 cm: dovrà essere compatto.

2 Livellate la superficie e cuocete sulla fiamma media per 4-6': dovrà formarsi una crosticina croccante che si staccherà facilmente dal fondo della padella.

3 Coprite la padella con un piatto.

4 Tenendo fermamente il piatto contro la padella girate il riso al salto; ungete ancora di burro la padella e fatevelo scivolare nuovamente. Proseguite nella cottura per altri 4-6' così da ottenere la crosticina anche dall'altro lato. Togliete dal fuoco e servite subito.

Pesci

Calamari ripieni con salsa di zucchine

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*

Ingredienti per 6 persone
900 g 6 calamari
400 g zucchine
80 g verde di zucchina
80 g melanzana
80 g falda di peperone rosso
80 g pane casareccio senza crosta
50 g carota - 50 g scalogno
35 g pecorino stagionato grattugiato
timo - prezzemolo - menta
aglio - pepe - vino bianco
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate in piccola dadolata il verde di zucchina, la melanzana, la carota e il peperone e tritate 30 g di scalogno. Rosolate lo scalogno in una padella con 3 cucchiai di olio e 2 rametti di timo. Unite la carota, dopo 1' il peperone, dopo altri 2' la melanzana e la zucchina. Salate e pepate, cuocete per 4-5', spegnete e allargate le verdure a raffreddare su un vassoio.
Frullate grossolanamente il pane, mescolatelo con le verdure, timo e prezzemolo tritati, il pecorino e 2 cucchiai di olio (ripieno).
Pulite i calamari; tagliate finemente i tentacoli, scottateli per 2' in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, poi uniteli al ripieno, eliminando l'aglio.
Riempite i sacchi dei calamari con il ripieno, chiudeteli con uno stecchino e saltateli per 2' in una casseruola da forno con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo. Sfumate con il vino e infornate a 170 °C per 7-8'.
Tagliate a pezzetti le zucchine e cuocetele in acqua bollente salata per 6-7', aggiungendo qualche foglia di menta 2' prima di spegnere. Raffreddatele in acqua fredda salata.
Tritate 20 g di scalogno e rosolatelo in un filo di olio per 2'. Unitelo alle zucchine e frullate tutto con un filo di olio crudo e un po' di fondo

Calamari ripieni con salsa di zucchine

Alici impanate sulla polenta

Ispirati dalla tradizione
Questa ricetta si richiama a un'usanza tipica bergamasca, che risale ai tempi in cui la povertà lasciava poca scelta e poco... companatico: per insaporire la polenta o il pane, che erano spesso l'unico cibo a disposizione, si preparava la *polenta e picasù:* si tagliava a fette la polenta avanzata e si "picchiava" su aringhe o altri pesci, in modo che prendesse un po' del loro gusto.

di cottura dei calamari, che aggiusta il gusto e la consistenza della salsa. Servitela con i calamari.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Garda Riesling, Val Polcevera Vermentino, Offida Pecorino.

Alici impanate sulla polenta

Impegno *Medio*
Tempo *35 minuti più 2 ore per la polenta*

Ingredienti per 4 persone
240 g 12 alici - 200 g farina di mais
35 g grissini - 20 g grana
peperoncino - lime - prezzemolo
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - sale

Portate a bollore 1 litro di acqua salata, versatevi la farina, riportate a bollore e cuocete mescolando per circa 40'. Mantecate infine la polenta con 20 g di olio, versatela in uno stampo a cassetta e fatela raffreddare.
Pulite un ciuffone di prezzemolo, pesate 50 g di foglie e sbollentatele per 2-3', raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e frullatele con 100 g di olio (olio al prezzemolo).
Tritate grossolanamente i grissini, mescolatevi un pezzetto di peperoncino tritato, il grana tagliato in dadini di 2 mm e la scorza grattugiata di mezzo lime (impanatura).
Aprite a libro le alici, eliminate i visceri e la lisca, sciacquatele, asciugatele, ungetele con olio e passatele nell'impanatura. Appoggiate le alici impanate su una placca coperta con carta da forno e infornatele a 200 °C per 3-4'.
Tagliate a fette la polenta, poi ritagliate con un tagliapasta 4 crostini della forma che preferite. Friggeteli in olio caldo per 3-4' a lato.
Disponete le alici sui crostoni e completate con l'olio al prezzemolo, salato all'ultimo.
La signora Olga dice che per sveltire notevolmente la preparazione potete utilizzare una polenta pronta, magari avanzata dal giorno prima, che poi dovrete soltanto friggere.
L'olio giusto Sapido e morbido, dal gusto vegetale con sentori mandorlati e di carciofo, con amaro e piccante tenui. Olio pugliese monovarietale da olive ogliarola di Lecce.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bagnoli Bianco Classico, Colli Lanuvini Bianco Superiore, Delia Nivolelli Grecanico.

Guazzetto di gamberi con riso Venere e cipolla

Baccalà, crema di zucca e porri

Guazzetto di gamberi con riso Venere e cipolla

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
720 g 12 gamberi
400 g pelati
250 g pomodorini ciliegia
160 g riso Venere
1 cipolla rossa - timo - maggiorana
aceto di vino bianco - vermouth dry
olio extravergine di oliva - sale

Lessate il riso in acqua salata per 40', scolatelo, conditelo con un filo di olio e lasciatelo raffreddare allargato su un vassoio.
Tagliate un terzo della cipolla ad anelli sottili e mettetela a macerare nell'aceto.
Sgusciate i gamberi, tenendo le teste da parte, ed eliminate il budellino; sezionateli a metà e salateli appena.
Tagliate a tocchetti la cipolla rimasta e rosolatela in 30 g di olio; aggiungetevi le teste dei gamberi, cuocetele per 3-4' e sfumatele con uno spruzzo di vermouth. Unite un mazzetto di timo e maggiorana e i pelati, spezzettateli con un cucchiaio, schiacciandoli insieme alle teste; cuocete per 15'. Completate con i pomodorini tagliati a metà e cuocete per altri 2'. Infine eliminate le teste e il mazzetto aromatico.
Disponete nei piatti il riso, aiutandovi con uno stampino, poi i gamberi; copriteli con il guazzetto caldo: il calore li cuocerà delicatamente. Scolate la cipolla, asciugatela su carta da cucina e disponetela sul riso, salandola. Servite subito.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Montello e Colli Asolani Chardonnay, Valdichiana Grechetto, Vermentino di Sardegna secco.

Baccalà, crema di zucca e porri

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 4 persone
600 g filetto di baccalà dissalato e ammollato
600 g brodo vegetale
350 g polpa di zucca
30 g scalogno
1 porro
amido di mais - rosmarino - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Rifilate il baccalà e tagliatelo a pezzetti. Insaporiteli con lo scalogno tritato, 2 rametti di rosmarino, olio extravergine e pepe e fateli marinare per 15'.
Tagliate la parte più verde del porro (70 g) a bastoncini sottili e rosolateli in una casseruola con 3 cucchiai di olio caldo; dopo 1' unite la zucca tagliata a cubetti. Salate, bagnate con 2 mestoli di brodo e portatela a cottura, aggiungendo altro brodo via via che evapora, in circa 10'. Frullatela per ottenere una crema liscia.
Cuocete i filetti con l'olio della marinata, appoggiandoli su una padella calda dal lato della pelle per 3'. Girate e cuocete per altri 2'.
Tagliate a filetti la parte bianca del porro (50 g), passatelo nell'amido di mais e friggetelo in olio di arachide caldo (160 °C, non oltre, per non colorirlo).
Servite il baccalà (bilanciate i pezzetti con più e meno polpa) con quenelle di crema di zucca; guarnite con i porri fritti.
La signora Olga dice che potete cuocere la zucca anche al forno, in pezzetti più grossi e con la scorza, con scalogni ed erbe: risulterà più asciutta e avrà un gusto più intenso.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bianco di Custoza Superiore, Sant'Antimo Pinot grigio, Erice Grillo.

Involtini di gallinella allo zenzero

Impegno *Medio*
Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg gallinella
600 g bietole
230 g cipollotti
4 fogli di pasta fillo
1 pomodoro ramato
zenzero fresco grattugiato - timo
semi di papavero - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite la gallinella, sfilettatela, spinatela e spellatela; tagliate a metà i filetti ottenuti, metteteli in un contenitore e cospargeteli con lo zenzero grattugiato e qualche fogliolina di timo. Conditeli con un filo di olio, sale e pepe; distribuite bene il condimento su tutta la superficie e lasciateli marinare per 15'.
Sbollentate il pomodoro, sbucciatelo e tagliatelo in quattro spicchi; eliminate i semi e conservate le falde di polpa.
Stendete un foglio di pasta fillo, spennellatelo per metà di olio e ripiegatelo su se stesso sul lato lungo. Appoggiatevi sopra un filetto, una falda di pomodoro e avvolgete la pasta a involtino, rifilando i bordi. Ripetete l'operazione con gli altri fogli di pasta fillo, ottenendo 4 involtini. Spennellateli di olio, cospargeteli con semi di papavero e infornateli a 200 °C per 10'.
Pulite le bietole, separando le foglie dai gambi e tagliatele a pezzetti (i gambi in pezzetti più piccoli).
Affettate i cipollotti e rosolateli in una padella con 2 cucchiai di olio, poi unite i gambi delle bietole, rosolateli per 1' e salate. Dopo 2' unite le foglie, mescolate e sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Pepate e spegnete dopo 2'.
Servite gli involtini appena sfornati, accompagnandoli con le bietole.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Collio Malvasia, Verdicchio di Matelica, Salaparuta Catarratto.

Ricette *Giovanni Rota*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi lavorati *Segno Italiano*, piatti colorati e ciotoline *Rina Menardi*, fondo *Officine via Neera*.

Involtini di gallinella allo zenzero

Scuola di cucina
Sfilettare e spellare la gallinella

La gallinella è la più grossa delle cinque varietà di capponi di mare comuni in Italia (le altre sono il coccio, la lira, l'ubriaco e il gurno); sono pesci caratterizzati da grandi pinne pettorali, che si aprono a ventaglio. Gastronomicamente, non è pregiata come il coccio e la lira, ma è apprezzatissima per preparare zuppe e umidi. La gallinella ha molto scarto (solo la testa rappresenta il 40% del suo peso): un pesce di 1 kg dà circa 300 g di filetti spellati.

1 Munitevi di un coltello affilato e sottile. Tagliate via le pinne; incidete a fondo la polpa sotto le branchie e lungo la spina centrale.

2-3 Affondate la lama lungo la lisca, fino al ventre e staccate il filetto da un lato; ripetete l'operazione dall'altro lato.

4 Eliminate la parte di polpa che era a contatto con i visceri e rifilate i filetti. Spinateli con una pinzetta, seguendo l'orientamento delle fibre della carne, per non strapparla. Infine per spellarli incidete la base del filetto, inserite la lama di piatto e fatela scorrere per la lunghezza, tenendo ferma e tirata la pelle.

Verdure

Finocchi ripieni di bietole al profumo di erba cipollina

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*

Ingredienti per 4 persone
600 g 2 finocchi
200 g bietole
acciughe sott'olio
grana grattugiato
erba cipollina
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Mondate i finocchi, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e lessateli in abbondante acqua bollente salata per almeno 40'. Scolateli, asciugateli delicatamente e lasciateli intiepidire. Poi, aiutandovi con un coltellino, togliete il cuore dai mezzi finocchi così da formare un piccolo incavo. Conservate il cuore dei finocchi.
Mondate le bietole, lavatele, sminuzzatele grossolanamente e saltatele in padella con poco olio e un pizzico di sale per 2-3'.
Tagliuzzate finemente un filo di erba cipollina.
Frullate le bietole con un cucchiaio di grana, 2 cucchiai di pangrattato, il cuore dei finocchi tenuto da parte, 2 filetti di acciuga sott'olio, l'erba cipollina tagliuzzata e pepe (farcia).
Riempite l'incavo di ciascun finocchio con la farcia (finocchi ripieni).
Accomodate i finocchi ripieni su una placca foderata di carta da forno, spolverizzateli di pangrattato e infornateli sotto il grill per 5': dovranno semplicemente prendere calore e gratinarsi fino a quando non si sarà formata una crosticina.
Sfornate e servite subito i finocchi decorando con altri fili di erba cipollina.
Vino bianco secco, leggermente aromatico. Coste della Sesia Bianco, Colli Bolognesi Bianco, Lizzano Bianco.

Finocchi ripieni di bietole al profumo di erba cipollina

Focaccia farcita di cipolle e fagioli all'aceto balsamico

Focaccia farcita di cipolle e fagioli all'aceto balsamico

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
più 1 ora e 30' di lievitazione
Vegetariana

Ingredienti per 10 persone
650 g cipolle
400 g farina Manitoba
240 g fagioli borlotti lessati
200 g aceto balsamico
12 g lievito di birra fresco
zucchero - rosmarino
olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi
pepe

Sbriciolate il lievito in 250 g di acqua tiepida e mescolate finché non si sarà sciolto.
Impastate la farina con l'acqua in cui avete sciolto il lievito, 35 g di olio, mezzo cucchiaino di zucchero e 8 g di sale; formate una palla, accomodatela in una ciotola, copritela con un panno umido e lasciate lievitare per 1 ora circa.
Impastate di nuovo, dividete la pasta in due parti e lasciate riposare ancora per 30'. Stendete poi le due metà con il matterello su un foglio di carta da forno ben unto di olio, cospargetele di fiocchi di sale e infornate a 220 °C per 10'.
Affettate le cipolle, scottatele per 3-4' in acqua bollente salata e scolatele.
Rosolate le cipolle in una casseruola con un cucchiaio di olio per 2-3', poi unite l'aceto balsamico, riducete la fiamma e lasciate cuocere per 20': l'aceto dovrà asciugarsi del tutto. Salate e pepate.
Unite i fagioli alle cipolle, profumate con qualche ciuffetto di rosmarino, proseguite nella cottura per 1' e poi spegnete.
Sfornate la focaccia, tagliatela a pezzi, divideteli a metà e farciteli con cipolle e fagioli. Servite spolverizzando a piacere con fiocchi di sale e decorando con altri ciuffi di rosmarino.
Vino bianco secco, leggermente aromatico. Valli Ossolane Bianco, Reno Bianco, Colline Joniche Tarantine Bianco.

Rösti di patate e verdure al cartoccio

Gratin di sedano rapa

Rösti di patate e verdure al cartoccio

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
300 g patate
160 g broccolo verde
160 g cavolfiore
120 g carote
120 g polpa di zucca
80 g bietole da costa
aglio - sale
olio di arachide
olio extravergine di oliva

Mondate le verdure, tranne le patate, e dividetele in tocchetti.
Distribuite le verdure su 4 fogli di carta da forno, conditele con un filo di olio extravergine, uno spicchio di aglio con la buccia e sale. Chiudete ciascun foglio a mo' di cartoccio e avvolgetelo ulteriormente in un foglio di alluminio. Sistemate i cartocci su una placca e infornate a 190 °C per 40'.
Pelate le patate, grattugiatele grossolanamente e asciugatele molto bene con la carta da cucina. Ungete di olio di arachide una padella antiaderente (ø 15 cm), poi formate uno strato di patate come se fosse una frittata, salatelo e rosolatelo per 5-6' per lato: dovrà formarsi una crosticina croccante e dorata (rösti). Una volta cotto, trasferite il rösti su un foglio di carta da cucina e spolverizzate di sale, se serve. Preparate così altri 3 rösti.
Sfornate i cartocci, accomodateli nei piatti e serviteli subito con i rösti appena fatti.
Vino bianco secco, leggermente aromatico. Garda Colli Mantovani Tocai Italico, Merlara Tai, Sannio Bianco.

Gratin di sedano rapa

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
800 g sedano rapa
650 g panna fresca
150 g patate
aglio - timo
sale - pepe

Raccogliete la panna in una casseruola con uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato, un rametto di timo, una presa di sale e una macinata di pepe. Fate bollire per 10', quindi filtrate.
Mondate il sedano rapa e affettatelo, possibilmente con la mandolina, in fette spesse non più di 2-3 mm.
Pelate le patate e tagliatele, come il sedano rapa, in fette sottili 2-3 mm.
Disponete le fette di sedano rapa alternate a quelle di patata in una pirofila rettangolare (25x16 cm, h 5 cm), poi coprite versando tutta la panna filtrata. Infornate a 180 °C per 45'.
Sfornate e servite caldo.
La signora Olga dice che il sedano rapa o di Verona è una varietà di sedano che sviluppa una grossa radice tondeggiante, dalla polpa bianca e molto aromatica. Ottimo da consumare cotto, anche in purè, e crudo, grattugiato a filetti e condito con olio e limone oppure maionese.
Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Marino frizzante, Arborea Trebbiano frizzante.

Funghi in pastella con salsa agrodolce

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
300 g aceto di vino bianco
200 g funghi porcini freschi
200 g acqua gassata
150 g finferli
150 g farina
100 g champignon
*100 g funghi orecchioni (*Pleurotus ostreatus*)*
100 g zucchero
60 g salsa di soia
2 uova
olio di arachide
sale

Mondate tutti i funghi, eliminando gli eventuali residui di terra e spazzolandoli delicatamente; sciacquateli sotto l'acqua corrente per pochi istanti. Asciugateli con un panno o con carta da cucina.
Raccogliete l'aceto e lo zucchero in una casseruola e cuocete sul fuoco fino a quando non inizia a colorirsi (ci vorranno almeno 15-16').
Togliete la casseruola dal fuoco e unite la salsa di soia (salsa agrodolce alla soia).
Separate i tuorli dagli albumi raccogliendoli in due ciotole diverse.
Battete i tuorli con la farina, poi unite l'acqua gassata.
Montate l'albume con 4 g di sale.
Unite delicatamente i due composti (pastella).
Tagliate i funghi in tocchi di medie dimensioni, immergeteli nella pastella, sgocciolateli bene e friggeteli in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura.
Scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di sale.
Accomodate i funghi in pastella su un foglio di carta paglia e quindi sul piatto di portata, decorate a piacere con ciuffi di prezzemolo riccio e serviteli subito con la salsa a parte.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valdadige Terradeiforti Pinot grigio, Colli di Rimini Rebola, Genazzano Bianco.

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti e ciotole colorati *Rina Menardi*, pirofila *Fonderie Bucci*, piatto bianco lavorato *Segno Italiano*, tovagliolo *Society by Limonta*, fondi *Officine via Neera*.

Funghi in pastella con salsa agrodolce

Scuola di cucina
La pastella

È un composto colloso in cui la farina viene stemperata con una parte liquida: uova, acqua, latte, olio, vino, birra... secondo le tante varianti in cui si può preparare. La quantità di liquido deve essere dosata in modo da ottenere un composto che abbia la consistenza di una crema non troppo densa. Vi si immergono i cibi prima di friggerli: a contatto con il grasso di cottura molto caldo la pastella forma una crosta dorata e croccante che protegge il cibo mantenendolo succulento.

1 Battete 2 tuorli con 150 g di farina. Poi stemperate con 250 g di acqua gassata.

2 Montate a neve ben ferma 2 albumi con un pizzico di sale.

3-4 Amalgamate i due composti usando la frusta e mescolando dal basso verso l'alto così da non smontare gli albumi. Questo tipo di pastella è ideale per pesci, crostacei, verdura e anche frutta.

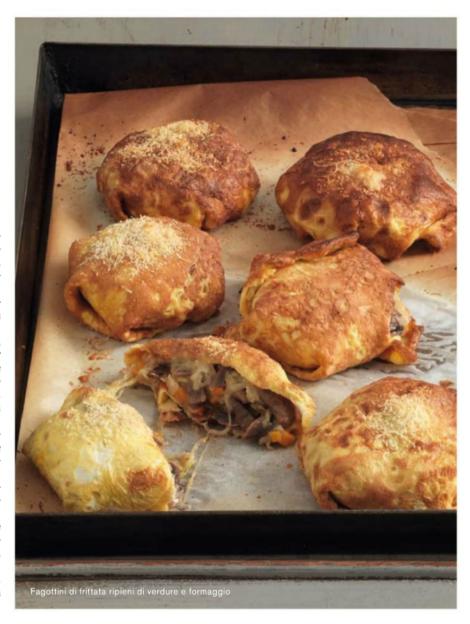
Carni e uova

Fagottini di frittata ripieni di verdure e formaggio

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
500 g funghi champignon
300 g formaggio fontina
140 g verza
80 g panna fresca
70 g carota
8 uova medie
grana grattugiato
olio extravergine di oliva - sale

Battete le uova con la panna fresca e un pizzico di sale. Cuocetele in una padella antiaderente (fondo ø 18 cm) con un filo di olio caldo, per circa 1' per lato, ottenendo 6 frittatine sottili, simili a crespelle.
Pulite e lavate i funghi, poi tagliateli a lamelle. Tagliate la carota in brunoise e la verza a listerelle sottili.
Scaldate una padella, unite 2 cucchiai di olio, poi i funghi e un pizzico di sale; cuoceteli per 4-5', finché non si sarà asciugata l'acqua che rilasciano. Aggiungete quindi la carota e la verza, cuocete per altri 10' e lasciate raffreddare.
Mescolate le verdure ormai raffreddate con la fontina a filetti (ripieno).
Disponete il ripieno al centro delle 6 frittatine e chiudetele a fagottino, appoggiandole con la chiusura verso il basso su una teglia coperta con carta da forno.
Cospargetele con grana grattugiato e infornatele sotto il grill per 3-4', finché non si saranno gratinate. Servitele subito.
Le parole in cucina *Brunoise* è un termine che indica un taglio di verdure (ma anche di prosciutto, tartufo e altro) in dadini piccolissimi, non superiori a 2 mm di lato.
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Piemonte Bonarda frizzante, Colli di Parma Lambrusco, Molise Rosso frizzante.

Fagottini di frittata ripieni di verdure e formaggio

Hamburger con cuore di salsiccia e spinaci al limone

Newyorkese tedesco ebreo russo
L'hamburger, oggi tra i simboli dell'alimentazione statunitense, soprattutto di quella *fast*, è effettivamente nato a New York, con il nome completo di *hamburger steak*, bistecca amburghese. Non si comprende, dunque, il riferimento alla città tedesca, che peraltro, nelle sue tradizioni gastronomiche, non ha nulla di paragonabile a questa preparazione. La spiegazione è da cercare più lontano, in Russia, dove esiste un piatto simile, il *bitok*. Probabilmente gli ebrei russi, che a fine Ottocento emigrarono numerosi negli Usa, suggerirono agli americani la ricetta per questa pressata di carne e la chiamarono *hamburger* per darle il lustro di una città europea famosa e raffinata. Anche in Italia, del resto, nel dopoguerra si usava chiamare *svizzera* una preparazione simile, finché l'influenza americana ha parzialmente mandato in disuso il termine.

Hamburger con cuore di salsiccia e spinaci al limone

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 6 persone
700 g polpa macinata di vitello
350 g salsiccia fresca
250 g spinaci
100 g olive taggiasche
vino bianco secco
limone - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Snocciolate le olive e tritatele con un coltello, grossolanamente. Spellate la salsiccia e sgranatela, poi mescolatevi le olive triturate.
Condite la polpa macinata con sale, pepe e uno spruzzo di vino bianco; dividetela in 6 parti e formate delle grandi polpette.
Farcitele al centro con una noce di salsiccia alle olive. Richiudete la carne, in modo che la salsiccia rimanga al cuore, poi schiacciate le polpette, formando 6 hamburger. Aiutatevi, se volete, con un tagliapasta.
Pulite gli spinaci, lavateli, scolateli e saltateli in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3'. Profumateli con un po' di scorza di limone grattugiata.
Cuocete gli hamburger su una griglia calda per 2' per lato e serviteli con gli spinaci.
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Casteller, Ormeasco di Pornassio Rosso, Colli Amerini Merlot.

Bocconcini di maiale fritti con insalata alla soia

Guanciale di manzo brasato con topinambur

Bocconcini di maiale fritti con insalata alla soia

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
700 g lonza di maiale
100 g radicchio rosso
3 uova
farina – pangrattato
timo – maggiorana
salsa di soia - aceto di vino bianco
olio di arachide
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - sale

Tagliate la lonza a bocconcini di circa 3 cm e salateli leggermente.
Battete le uova e salate anch'esse leggermente. Passate i bocconcini di lonza nella farina, nell'uovo e infine nel pangrattato.
Friggeteli, pochi per volta, in olio di arachide a 170 °C finché non saranno dorati (3-5'), scolateli e appoggiateli su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.
Emulsionate 6 cucchiai di olio extravergine di oliva con 2 cucchiai di aceto e 1 cucchiaio di salsa di soia (vinaigrette); tagliate il radicchio a striscioline e conditelo con la vinaigrette.
Servite i bocconcini fritti accompagnandoli con il radicchio e completando con foglioline di timo e maggiorana freschi.
La signora Olga dice che non c'è bisogno di salare la vinaigrette perché la salsa di soia è già molto saporita. Neanche i bocconcini richiederebbero altro sale, avendo salato la carne prima della impanatura come pure l'uovo battuto.
L'olio giusto Vellutato, dalle note erbacee e gusto vegetale di carciofo, con sentori mandorlati o floreali. Veneto Valpolicella Dop, Sardegna Dop.
Vino rosso secco, frizzante, vinoso, leggero di corpo. San Colombano, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Castelli Romani Rosso frizzante.

Guanciale di manzo brasato con topinambur

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore e 30' più 1 ora di riposo*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
800 g guanciale di manzo
300 g topinambur
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla
rafano – rosmarino
vino rosso
olio extravergine di oliva – sale

Rosolate il guanciale in una casseruola in 4 cucchiai di olio caldo, girandolo, per 3'.
Tagliate a pezzetti carote, sedano e cipolla, uniteli al guanciale e rosolateli per 3'; coprite poi con il vino rosso (circa 6 bicchieri) e fatelo ridurre un po'; aggiungete un rametto di rosmarino. Dopo circa 10' coprite con circa 5 litri di acqua e lasciate cuocere per 2 ore e 30'.
Togliete il guanciale, salatelo, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 1 ora.
Fate ridurre il liquido di cottura per altri 30'.
Mondate intanto i topinambur, tagliateli a pezzetti, poi saltateli in padella con un filo di olio caldo. Salateli, abbassate il fuoco e cuoceteli per 10'.
Liberate il guanciale dalla pellicola, riscaldatelo nella riduzione e servitelo con i topinambur, completando con un po' di rafano fresco grattugiato.
Vino rosso corposo, profumo ampio, armonico. Valtellina Superiore Sassella, Chianti Classico, Sagrantino di Montefalco.

Costolette di agnello aromatiche

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti più 3 ore di spurgatura*

Ingredienti per 4 persone
600 g 12 costolette di agnello
350 g finocchi
170 g pane casareccio
1 rete di maiale
aglio - prezzemolo
salvia – menta
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate il pane nel frullatore con uno spicchio di aglio sbucciato e privato dell'eventuale filamento centrale (dà un sapore leggermente acre e amarognolo), un ciuffo di prezzemolo, 2-3 foglie di salvia, qualche foglia di menta, sale e 150 g di olio. Otterrete una impanatura aromatica.
Salate e pepate le costolette di agnello, poi passatele nell'impanatura, pressandole bene in modo che aderisca.
Lavate la rete di maiale, mettetela in ammollo in acqua e limone per 2-3 ore, poi scolatela, asciugatela tamponandola e tagliatela a pezzetti.
Avvolgete le costolette nella rete di maiale, che tratterrà così l'impanatura bene a contatto con la carne. Salatele ancora un po'.
Cuocete le costolette in una padella antiaderente molto calda, senza grassi: la rete sciogliendosi manterrà la carne morbida. Cuocete per 3' da un lato e per 2' dall'altro.
Tagliate i finocchi a fettine sottili e conditeli con olio, sale e limone; serviteli con le costine, completando con foglioline di menta.
La signora Olga dice che i finocchi, con la loro freschezza e con l'acidità del limone, "sgrassano" alla perfezione il boccone di carne.
Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Gattinara, Carmignano, Cannonau di Sardegna.

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti e ciotole *Rina Menardi*, fondo *Officine via Neera*.

Costolette di agnello aromatiche

Scuola di cucina
La rete di maiale

In termini scientifici si chiama omento ed è una membrana attraversata da venature di grasso che ricopre l'intestino del maiale. Detta gastronomicamente rete, proprio per la sua forma, serve a proteggere le carni più magre che renderà anche più morbide e saporite, sciogliendosi in cottura. Si trova dal macellaio e viene venduta ripiegata e, a volte, anche leggermente essiccata.

1 Normalmente le reti che trovate in macelleria sono già lavate. Conviene sempre, tuttavia, lasciarle spurgare un po' in acqua acidulata con limone (o anche con aceto, secondo la preparazione cui è destinata), che mitiga un po' il gusto di interiora. Quando la rete non è ben lavata e contiene residui di sangue, si mette in acqua e ghiaccio: il freddo costringe i vasi, facendo uscire il sangue, che poi viene sciacquato via.

2-3 Stendete la rete su un canovaccio e asciugatela tamponandola delicatamente. Tagliatela nella misura che vi serve.

4 Utilizzate la rete per avvolgere polpette o tagli più grandi di carni magre.

Dolci

Cialdine di pane alla frutta, pera e mascarpone

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10' più 18 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
300 g farina Manitoba
130 g albicocche secche
100 g mascarpone
100 g prugne secche
90 g burro più un po'
70 g mandorle con la pelle
70 g nocciole
60 g zucchero semolato
50 g gherigli di noce
30 g albume
5 g lievito di birra secco
3 pere - zucchero a velo - limone - sale

Mescolate 150 g di farina con 150 g di acqua e il lievito. Fate lievitare per 3 ore e 40', poi aggiungete 150 g di farina. Fate lievitare per altre 2 ore, quindi unite il burro, l'albume, 30 g di zucchero semolato, 4 g di sale, le albicocche e le prugne a pezzetti, le noci, le mandorle e le nocciole.
Versate l'impasto in uno stampo a cassetta (30x8 cm, h 8 cm) imburrato e fatelo lievitare ancora, coperto con un canovaccio per 30'.
Infornatelo a 180 °C per 35'. Sfornatelo, poi fatelo raffreddare e riposare per 12 ore.
Tagliate le pere con la buccia in 18 rondelle. Cospargete una padella con 30 g di zucchero semolato, caramellatelo un po', unitevi le pere, giratele dopo mezzo minuto e spegnete.
Lavorate il mascarpone con un cucchiaio di zucchero a velo e scorza di limone grattugiata.
Tagliate il pane a fettine sottili e tostatele schiacciandole in una cialdiera.
Componete 6 sandwich alternando fette di pera, cialdine di pane e strati di mascarpone.
La signora Olga dice che avanzerà circa metà del pane: lavorare dosi inferiori darebbe risultati peggiori, senza risparmiare sui tempi. Con il pane che resta potrete fare un'ottima colazione.

Cialdine di pane alla frutta, pera e mascarpone

Tartellette con crema di riso all'anice

Profumo di stelle
L'anice stellato è una pianta sempreverde che appartiene alla famiglia delle Magnoliacee: non ha parentela con l'anice comune, che appartiene invece alla famiglia delle Ombrellifere (insieme a finocchio, aneto, cumino). Porta però lo stesso nome perché i frutti, dalla caratteristica forma a stella, contengono la stessa essenza oleosa, l'anetolo, in percentuale molto superiore all'anice comune. L'essenza, che si trova in particolare nei semi racchiusi in ogni punta della stella, è molto usata in pasticceria e in confetteria, e per produrre liquori aromatici.

Vino aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Recioto di Gambellara Classico, Torgiano Vendemmia Tardiva.

Tartellette con crema di riso all'anice

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
250 g panna fresca
200 g farina 00
180 g burro
120 g zucchero a velo
120 g zucchero semolato più un po'
100 g fecola di patate
100 g latte
100 g cioccolato fondente
70 g farina di riso
3 tuorli - anice stellato - sale

Impastate la farina 00 e la fecola con il burro e un pizzico di sale; unite i tuorli, lo zucchero a velo e mezzo cucchiaino di semi di anice stellato pestati. Fate riposare la pasta frolla per 1 ora in frigo, in una ciotola sigillata con pellicola.
Unite in una casseruola lo zucchero semolato, 120 g di acqua e 4 stelle di anice pestate; fate bollire per 3', poi filtrate lo sciroppo e rimettetelo nella casseruola.
Aggiungete allo sciroppo la panna, il latte e la farina di riso, mescolate e cuocete per mezzo minuto dal bollore. Versate la crema in una ciotola, spolverizzatela di zucchero semolato, coprite con un piatto e lasciatela raffreddare.
Stendete la pasta a circa 3,5 mm di spessore; con essa foderate interamente 12 stampi da tartelletta (ø 7 cm) e rifilate la pasta con un coltello. Riempite le tartellette con la crema; dalla pasta rimasta ricavate 12 dischetti di 4 cm e appoggiateli al centro delle tartellette.
Fondete il cioccolato, colatelo con un cornetto di carta da forno intorno e sopra i dischetti.
Infornate le tartellette a 160 °C per 25'. Sfornatele, lasciatele raffreddare, poi sformatele.
La signora Olga dice che la crema di riso si può gustare anche al cucchiaio: in questo caso, preparatela con metà dose di farina e servitela con ciuffi di panna montata.
Vino aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva, Riesi Bianco Vendemmia Tardiva.

Rotolo di biscotto con albicocche e gelato fiordilatte

Ciambella al cacao e castagne con salsa di mela

Rotolo di biscotto con albicocche e gelato fiordilatte

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 14 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6-8 persone
200 g marmellata di albicocche
150 g albicocche secche
100 g zucchero
60 g farina di kamut più un po'
50 g farina di riso
20 g cacao
3 uova - vanillina - gelato fiordilatte
zenzero fresco - burro - sale - maraschino

Ammollate le albicocche in acqua per una notte (12 ore).
Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, poi incorporate le farine, il cacao e una bustina di vanillina. Imburrate una teglia, copritela con carta da forno, imburrate e infarinate anch'essa e versatevi il composto. Infornate a 160 °C per 15'. Sfornate la pasta biscotto, rovesciatela su una gratella, togliete la teglia e fate raffreddare.
Scolate le albicocche e tagliatele a pezzetti. Sciogliete in una padella una noce di burro con un cucchiaio di zenzero pelato e grattugiato; rosolatevi le albicocche a fuoco vivo per 3'; fate raffreddare.
Rifilate i bordi della pasta biscotto, spennellatela con una soluzione di 50 g di maraschino con 50 g di acqua e spalmate la marmellata su tutta la superficie. Cospargetela con le albicocche e arrotolatela sul lato più corto, aiutandovi con la carta da forno. Avvolgete il rotolo nella carta da forno, stringendolo bene, chiudetelo alle estremità e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.
Servitelo poi tagliato a tranci, accompagnandolo con palline di gelato fiordilatte.
Vino passito con aromi di frutta matura. Recioto di Soave, Passito di Pantelleria.

Ciambella al cacao e castagne con salsa di mela

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 10-12 persone
210 g zucchero semolato
140 g burro più un po'
100 g farina 00 più un po'
50 g farina di castagne
25 g cacao
5 g lievito in polvere per dolci
3 tuorli
2 albumi
2 mele Golden
maraschino - limone - sale

Montate 120 g di burro con 120 g di zucchero, un pizzico di sale e un cucchiaio di maraschino. A parte montate gli albumi aggiungendo alla fine 30 g di zucchero. Incorporate i tuorli nel burro montato, uno per volta, poi aggiungete gli albumi, infine le farine, il cacao e il lievito.
Versate il composto in uno stampo a ciambella (ø 20 cm) imburrato e infarinato e infornate a 180 °C per 50' circa.
Sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e cuocetele in padella con 20 g di burro per 2-3'. Frullatele con 60 g di zucchero e un cucchiaio di succo di limone e servite la salsa ottenuta con la ciambella intiepidita tagliata a fette.
Vino passito con aromi di frutta matura. Loazzolo, Moscato di Terracina passito.

Tazzine di zabaione con tris di savoiardi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
SAVOIARDI
280 g zucchero più un po'
200 g albume
150 g farina più un po'
50 g pistacchi sgusciati e pelati
20 g cacao
6 tuorli
vanillina - burro - sale
ZABAIONE
6 tuorli
6 cucchiai di zucchero
Marsala
vino bianco secco

SAVOIARDI

Montate l'albume con un pizzico di sale e 200 g di zucchero. A parte montate i tuorli con 80 g di zucchero e una bustina di vanillina. Incorporateli poi all'albume e dividete il composto ottenuto in 3 ciotole. Aggiungete nella prima ciotola 55 g di farina, nella seconda ciotola unite 55 g di farina e i pistacchi frullati con un cucchiaino di zucchero, nella terza incorporate 40 g di farina e il cacao.

Raccogliete i composti in 3 tasche da pasticciere e disponeteli in 3 teglie coperte con carta da forno imburrata e infarinata, in forma di savoiardi, distanziandoli tra loro. Cospargeteli di zucchero in superficie e infornate a 160 °C per 25' (ne otterrete circa 10 per ogni composto).

ZABAIONE

Amalgamate i tuorli con lo zucchero, e 7 gusci di Marsala e 6 di vino bianco. Amalgamate con una frusta e cuocete a bagnomaria fino a 85 °C, sempre mescolando. Spegnete e servite caldo con i biscotti.

La signora Olga dice che i savoiardi che avanzeranno si conservano in una scatola di latta per qualche giorno.

Vino passito con aromi di frutta matura. Vin Santo di Carmignano amabile, Colli Perugini Vin Santo.

Ricette *Walter Pedrazzi*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi lavorati *Segno Italiano*, piatti colorati e ciotoline *Rina Menardi*, fondi *Officine via Neera.*

Tazzine di zabaione con tris di savoiardi

Scuola di cucina

Lo zabaione classico

Si prepara con tuorli e zucchero e un aroma alcolico che può essere Marsala, vino bianco secco o dolce, altri vini pregiati come Madera o Porto oppure liquori aromatici come rum o kirsch, utilizzati anche in combinazione.

1-2 I tuorli devono essere freschissimi: batteteli in una bastardella con un cucchiaio di zucchero per ogni tuorlo. Utilizzate un mezzo guscio come misura e aggiungete per ogni tuorlo mezzo guscio abbondante di Marsala e mezzo guscio di vino bianco.

3-4 Mescolate con una frusta e trasferitevi su un bagnomaria caldo, ma non bollente. Cuocete le uova sempre mescolando con la frusta per circa 4-5': la temperatura deve rimanere intorno a 85 °C. Si possono utilizzare anche le fruste elettriche, che però vi faranno risparmiare solo la fatica, ma non il tempo. Non lasciatevi ingannare dalla spumosità che le fruste elettriche creano più facilmente. La crema deve comunque cuocere per almeno 3-4' altrimenti, oltre a non essere buona, si smonterà nella tazza. Il composto deve essere soffice e cremoso, non spumoso. Servite lo zabaione caldo.

Tuorlo e funghi su crema di zucca

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Angela Odone* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Tuorlo e funghi su crema di zucca

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 8 persone
1 kg zucca
500 g funghi misti (finferli, chiodini, trombette da morto, porcini)
300 g castagne pulite
70 g burro
70 g grana grattugiato
8 tuorli
salvia - timo - aglio - olio di arachide
brodo vegetale - olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi - pepe

1 Raccogliete le castagne in una casseruola, copritele di acqua fredda, unite uno spicchio di aglio con la buccia, qualche foglia di salvia e fatele sobbollire per 20' sul fuoco basso.
2 Rosolate le castagne in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, un ciuffo generoso di salvia per 3-4' sulla fiamma vivace. Salatele alla fine.
3 Pulite delicatamente i funghi e affettateli abbastanza finemente.
4 Rosolate i funghi in un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo per 5-6'; non bisogna muoverli finché non avranno rilasciato tutta l'acqua, mentre si possono mescolare quando iniziano a rosolarsi bene. Eliminate infine aglio e timo e salate.
5 Decorticate la zucca, riducetela in tocchetti e rosolatela in casseruola con uno spicchio di aglio, un cucchiaio di olio e un bel rametto di salvia legato con lo spago in modo che le foglie non si disperdano. Bagnatela quindi con 5-6 mestoli di brodo e cuocetela per 20' circa: dovrà disfarsi come un purè (dopo 5' togliete l'aglio e il mazzetto di salvia).
6 Frullate la zucca con il grana e il burro ottenendo una crema.
7 Friggete una trentina di foglie di salvia in abbondante olio di arachide bollente per meno di 1', scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale fino.
8 Distribuite la crema di zucca nei piatti, formate un incavo al centro, completatela con le castagne e i funghi, accomodatevi il tuorlo e completate con la salvia fritta, una macinata di pepe e qualche fiocco di sale.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Lugana, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, Alcamo Chardonnay.

Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Ciotola *Rina Menardi*, fondo *Officine via Neera;* padelle delle castagne e dei funghi *Moneta*.

1

2

3

4

5

6

7

8

Arrosto di maiale e mele cotogne

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Angela Odone* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Arrosto di maiale e mele cotogne

Impegno *Medio*
Tempo *4 ore e 40'*

Ingredienti per 4 persone
600 g coppa di maiale
250 g miele millefiori
200 g latte
200 g farina integrale
60 g zucchero di canna
50 g burro più un po'
50 g farina 00 più un po'
10 g lievito in polvere per dolci
8 fettine di guanciale
2 mele cotogne - noce moscata
chiodi di garofano - zenzero in polvere
cannella in polvere - rosmarino
salvia - timo - maggiorana - aglio
aceto balsamico - olio extravergine di oliva
sale - pepe nero in grani

1 Accomodate la coppa di maiale su un foglio di alluminio con rosmarino, salvia, timo e maggiorana, uno spicchio di aglio in camicia e 2-3 noci di burro. Chiudete il cartoccio, accomodatelo su una placca e infornatelo a 70 °C per 4 ore. Lavate le mele cotogne, accomodatele intere su una placca foderata di carta da forno e infornate anch'esse a 70 °C per 4 ore.
2 Pestate nel mortaio un cucchiaino di grani di pepe, uno di chiodi di garofano, poi setacciate e mescolate con la punta di un cucchiaio di zenzero, una di noce moscata e una di cannella. Raccogliete nella bacinella dell'impastatrice le farine con il lievito setacciati, unite il burro morbido a tocchetti e iniziate a impastare, quindi incorporate lo zucchero, il miele, il misto di spezie e per ultimo il latte (composto).
3 Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake (9x22 cm, h 6 cm), versatevi il composto e infornate a 180 °C per 1 ora. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare il pan di spezie.
4 Passate al setaccio un paio di fette di pan di spezie così da ottenere circa 140 g di farina.
5 Pelate le mele cotogne ormai cotte, detorsolatele e tagliatele a spicchi. Rosolatele poi in una piccola padella con una noce di burro, facendole dorare su tutti i lati.
6 "Impanate" le fettine di mela nella farina di pan di spezie pressando leggermente.
7 Sfornate la coppa di maiale, eliminate l'alluminio e rosolatela in una noce di burro con un ciuffo di rosmarino, uno di timo e uno spicchio di aglio con la buccia, giratela dopo 3-4'. Alla fine dovrà essere ben dorata.
8 Rosolate le fettine di guanciale in una padella antiaderente senza grassi finché non saranno croccanti: ci vorranno pochi minuti. Servite l'arrosto a fette con il guanciale e gli spicchi di mela cotogna al pan di spezie.

La signora Olga dice che vale la pena preparare il pan di spezie anche se per questa ricetta ne serve solo una parte: quello che avanza sarà ottimo per la colazione del mattino o per la merenda.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Teroldego Rotaliano, Conero, Faro.

Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*

Piatto e forchettone *Segno Italiano*, bricco *Royal Doulton*, fondo *Officine via Neera.*

1

2

3

4

5

6

7

8

Crema al cardamomo in cilindri croccanti

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Angela Odone* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Crema al cardamomo in cilindri croccanti

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
500 g polpa di cachi
500 g latte
300 g zucchero semolato
100 g zucchero a velo
160 g farina
100 g burro
100 g albume
100 g rum bianco
15 bacche di cardamomo
4 tuorli
marron glacé - vaniglia

1 Amalgamate 100 g di farina con lo zucchero a velo, il burro fuso e l'albume. Mettete in frigo per almeno 3 ore (l'ideale sarebbe preparare il composto il giorno prima).
2-3 Raccogliete il latte in una piccola casseruola con le bacche di cardamomo leggermente schiacciate, scaldate fino all'ebollizione, spegnete e lasciate in infusione per 30'. Battete i tuorli con 100 g di zucchero semolato e 60 g di farina, poi filtratevi sopra il latte. Riportate sul fuoco e cuocete per 3-4', fino a quando la crema non inizia a rapprendersi.
4 Distribuite la crema su un vassoio, coprite con la pellicola e lasciatela raffreddare.
5 Frullate la polpa dei cachi con 200 g di zucchero semolato, il rum e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia ottenendo una salsa.
6-7 Stendete il composto ormai raffreddato su una stuoia antiaderente da forno formando 3 rettangoli (9x18 cm) spessi 2 mm. Infornateli a 170 °C per 7'. Sfornate i rettangoli e arrotolateli immediatamente su un matterello di legno (4,5 cm) ottenendo 3 cilindri. Preparate nello stesso modo altri 3 cilindri.
8 Raccogliete la crema in una ciotola, mescolatela energicamente fino a farle riacquistare una consistenza morbida e liscia. Distribuite sul fondo di ciascun piatto la salsa di cachi, accomodate al centro un cilindro, farcitelo con la crema, unite ancora un cucchiaio di salsa di cachi, completate con marron glacé sbriciolati e decorate a piacere con scaglie di cioccolato fondente.
Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Moscato, Pantelleria Bianco frizzante.

Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Piatto *Rina Menardi*, fondo *Officine via Neera.*

1

2

3

4

5

6

7

8

Manzo e vitello: i tagli per lunghe cotture

di *Davide Oldani*
A cura di *Laura Forti* Preparazione *Alessandro Procopio* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

In & Out: un piccolo gioco che si può applicare anche ai tagli di carne... Se per esempio vai al ristorante e chiedi un filetto al sangue, sei in. Non se lo chiedi di ben cotto. E, invece, ben cotto - e a lungo - deve essere per esempio un cappello del prete... D'altra parte, non è neanche giusto, da parte di un cuoco, sottrarsi alla responsabilità di servire un taglio di carne cotto come la sua "natura" richiede: chi sta ai fornelli dovrebbe rifiutarsi di cuocere un filetto oltre i 50 °C al cuore. Ecco perché, per evitare scontri di questo genere, al D'O preferisco proporre tagli di carne magari meno nobili di filetto e controfiletto, ma altrettanto gustosi, se ben preparati.
Naturalmente, con le carni che richiedono una lunga cottura (guanciale, stinco, biancostato...) entrano in gioco da grandi protagoniste le salse: se affermi di aver gustato un ottimo brasato, in realtà hai gustato una buona salsa. In effetti, un pezzo di carne che si è cotto per ore ha ceduto molto di sé: tutti i succhi e i sapori si sono trasferiti al sugo che lo accompagna. Ecco perché mi sento di dare ragione ad Auguste Escoffier, quando sosteneva che "le salse costituiscono la pietra angolare della cucina".
Insomma, fondamentalmente bisogna rispettare la materia prima, senza rovinarla con cotture sbagliate, ma cercando di esaltare le caratteristiche di ogni pezzo. Un taglio ricco di grasso e di cartilagine andrà cotto a lungo, a bassa temperatura e solo alla fine arrostito: in questo modo si conservano le proprietà organolettiche senza rinunciare al gusto della rosolatura finale. La salsa, poi, completerà ed esalterà il sapore e la morbidezza del boccone. Un altro esempio è l'ossobuco: a me piace cuocerlo "destrutturato", cioè separando la carne dal midollo. Quest'ultimo va cotto poco perché rimanga consistente, mentre la carne per essere ben cucinata deve brasarsi a lungo. L'ossobuco con il risotto? Certo è un piatto tipico della nostra tradizione, ma anche la tradizione va adattata al nostro tempo: di solito preferisco non servire carboidrati insieme alla carne, a meno che non mi venga richiesto espressamente un piatto unico. Diversamente, i carboidrati li troverete in altre portate, se il menu è organico e ben bilanciato.

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

Midollo D'O

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
560 g 2 pere
200 g midollo di vitello
200 g cavolfiore in ciuffi
100 g indivia riccia pulita
50 g pangrattato
1 pompelmo rosa
4 ossi buchi lavati e torniti - amido di mais vino rosso - zucchero - olio extravergine di oliva - sale fino e in fiocchi

Fate ridurre 400 g di vino con un pizzico di sale fino e 15-20 g di zucchero per circa 30', finché ne resteranno circa 150 g.
Cuocete il midollo in acqua bollente salata a fuoco molto basso per 10-15', scolatelo e tenetelo al caldo.
Sbucciate le pere e ricavatene 4 cilindri dello stesso diametro degli ossi buchi (ø 2,5 cm, h 4 cm) e alti 6 cm. Cuoceteli in acqua bollente salata per 10', poi scolateli e asciugateli, quindi fateli caramellare per 3-4' in una padella con 20 g di zucchero.
Tostate il pangrattato con olio e sale per 2-3'.
Tagliate i cavolfiori a lamelle e l'insalata a pezzetti e condite con sale e olio. Pelate a vivo il pompelmo e tagliate a pezzetti gli spicchi.
Legate il vino ridotto con 2 g di amido di mais diluito, ottenendo una salsa.
Componete il piatto riempiendo gli ossi buchi con le pere; appoggiateli sopra la salsa, disponete intorno il midollo, l'insalata, il cavolfiore, il pompelmo e completate con il pangrattato e il sale in fiocchi sopra la pera.

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Pasta e fagioli, povera ma... buona

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Joëlle Nédérlants* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

VENETO

Calda o fredda,
sempre sostanziosa

La giovanissima Maria Larese, veneta e nipote di nonna veneta, ci racconta la pasta e fagioli della sua famiglia, di cui ha pubblicato la ricetta sul suo blog "cuoche si diventa".
"La ricetta è quella della grandissima nonna Marianna. Grazie a lei anche un calabrese o un marchigiano può prepararla secondo il metodo cadorino. Premessa: in passato la facevano con le cotiche del maiale, io ho usato la pancetta per semplificare le cose e avere un gusto meno 'rischioso'. La pasta e fagioli (o *pasta e fasuoi*, come si chiama da noi) era un piatto che la nonna preparava usando tutti gli ingredienti che raccoglieva nel suo orto (orto che tiene tuttora senza usare concimi artificiali, cosa di cui si vanta spesso). Sotto il profilo economico era una cena povera, ma assai ricca dal punto di vista nutrizionale. La nonna racconta di pentoloni di minestra perché, a detta sua, '*Il dì dopo, l'è pì bona*!'. E in effetti, gustata fredda, può addirittura diventare un piatto estivo. Se invece la gustate come piatto robustamente autunnale, esistono anche due versioni arricchite: una che prevede l'aggiunta di patate, l'altra che rinforza la dose di fagioli e utilizza pasta all'uovo...".

1

2

3

4

5

Pasta e fagioli

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 15' più 12 ore di ammollo*

Ingredienti per 4-6 persone
200 g fagioli borlotti secchi
150 g pasta secca corta
100 g cotenna di maiale o pancetta
carota - sedano - cipolla
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Mettete in ammollo i fagioli in abbondante acqua per 12 ore. Infine scolateli e sciacquateli.
2 Trasferiteli in una casseruola, copriteli abbondantemente di acqua fredda, unite la cotenna, una carota, una cipolla e un gambo di sedano tritati. Portate a bollore, coprite e cuocete per circa 50'.
3 Se durante la cottura dovesse affiorare molto grasso in superficie, eliminatelo con una schiumarola. Verso fine cottura togliete dalla pentola un mestolo di fagioli e frullatelo con un frullatore a immersione insieme con un po' del brodo di cottura.
4 Riunite i borlotti frullati nella minestra, per addensarla un po'.
5 Salate la minestra (assaggiatela prima) e aggiungete la pasta; fatela cuocere per circa 10' (secondo il formato), aggiungendo, se necessario, un po' di acqua bollente. Correggete di sale e pepe e servite, completando a piacere con un filo di olio crudo.

Piatto fondo *Bloomingville*.

Bobó de camarão, un classico brasiliano

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

L'INGREDIENTE PROTAGONISTA

Manioca o yuca
Il tubero dei Guarani

Originaria del Brasile, dove cresce spontanea da sempre nella foresta amazzonica, coltivata da millenni dagli indigeni Guarani, è stata adottata dagli schiavi africani quale sostituto dei tuberi d'igname e diffusa dai colonizzatori spagnoli e portoghesi nell'area caraibica, dove rappresenta ancora oggi uno degli ingredienti più diffusi. Si tratta di un tubero che crescendo perde la sua tossicità (alcaloidi). La troviamo comunemente anche nei supermercati, con la scorza rivestita di paraffina per ostacolarne la disidratazione. Il suo utilizzo in cucina è simile a quello della patata. Una volta sbucciata occorre lavarla sotto l'acqua corrente. Potrete quindi tagliarla in chips o a bastoncini e friggerla in olio di semi, potrete bollirla e mescolarla con latte di cocco per preparare deliziosi purè, oppure servirla in accompagnamento alle pietanze latinoamericane, di terra o di mare. Dalla sua farina si ottengono le perle gelatinose di tapioca, e la stessa farina viene utilizzata per preparare deliziose pagnottelle al formaggio. Il Brasile è il paese che detiene il primato delle migliori e più estrose ricette, come quella che vi presentiamo qui a fianco.

Vittorio Castellani
Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

1

2

3

4

5

Bobó de camarão

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 6 persone
500 g code di gambero
500 g 1 manioca dolce
400 ml latte di cocco
200 g peperoni giallo e verde
180 g pomodori
80 g cipolla
olio extravergine di oliva
olio di palma rosso
peperoncino fresco - aglio
coriandolo fresco - sale

1 Tagliate la manioca a tocchi e sbucciatela; lavatela bene sotto l'acqua fredda corrente e fatela bollire in acqua salata per circa 15'. Sgusciate, intanto, le code di gambero, lasciando il codino; eliminate il budellino nero (i brasiliani non lo tolgono).
2 Scolate la manioca e sezionate i tocchi a metà, in modo da potere eliminare il "torsolo" centrale, che è un po' fibroso.
3 Tagliate i pomodori a spicchi, la cipolla a julienne, i peperoni a strisce e il peperoncino a pezzetti. Saltate tutto in una padella, con 4 cucchiai di olio extravergine e uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, per circa 5'. Regolate di sale.
4 Unite i gamberi alle verdure, lasciandoli cuocere finché non cambiano colore, quindi aggiungete il latte di cocco.
5 Grattugiate la manioca direttamente nella padella, con una grattugia a fori grossi; spegnete e mescolate, in modo che la manioca assorba il latte di cocco e, rilasciando il suo amido, leghi le verdure. Aggiungete un cucchiaio di olio di palma rosso e mescolate. Servite completando con un ciuffo di coriandolo fresco.
Vittorio Castellani dice che questo piatto si può servire accompagnandolo con riso bianco lessato.

Filetti di rombo "Enotria"

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Tanto facili da preparare quanto belli da vedere, questi deliziosi filetti di rombo "Enotria" si trovano nel numero di ottobre 1931, proprio di fianco a una pagina dedicata alle ricette di alcune lettrici, per il concorso "Con 10 lire due pasti al giorno per 4 persone". Semplicità e risparmio, per piatti alla portata di tutte le italiche massaie in quel decimo anno di dittatura fascista, reso ancora più difficile dalla grave crisi economica seguita alla "grande depressione" americana del '29. Un esempio? Giuseppina Romoglio di Biella propone gnocchi verdi, fegato composto e frutta per pranzo 5,40 Lire; minestra di latte, patate alle acciughe e capperi con formaggio per la cena 3,10 Lire; 1,50 Lire per 1 kg di pane.
Ben più ricercato e costoso è invece il gruppo di ricette che comprende il nostro bel rombo, che infatti sta sotto il titolo "La tavola dei buongustai - manicaretti, piatti prelibati, cucina folclorista, cucina conviviale". Il loro autore è Vittorio Ratto, illustre scrittore gourmet, collaboratore di altre testate gastronomiche dell'epoca, che da quel momento diventò a tutti gli effetti uno dei prestigiosi "oracoli" de *La Cucina Italiana*, assieme ad Amedeo Pettini, capocuoco del Re e curatore del Ricettario Carli, all'illustre gastronomo Mario Marinoni e a Giovanni Manfredi, capocuoco del Grand Hotel Majestic di Roma.
Ratto iniziò questa collaborazione con una raffica di ricette per palati fini di semplice realizzazione, come gli spaghetti al sugo di aragosta o i tordi e polenta all'italiana e il nostro rombo "Enotria", saccentemente dedicato alla terra del vino e ai suoi abitanti, abili vinificatori, che attorno al XI sec. a.C. si stanziarono in alcune zone del Sud Italia. L'uso della foglia di vite per avvolgere il rombo e i funghi in cottura è azzeccato, elegante alla vista e sorprendente al palato. Autorevolezza e competenza al servizio delle lettrici, per definire il limite invalicabile tra l'aristocrazia del gusto e il popolo delle massaie. — **S.Cornaviera**
massaiemoderne.it

Che cosa è cambiato
Il cambiamento più evidente è il metodo di cottura, poiché il forno è sicuramente uno strumento più diffuso nelle case di oggi rispetto a una postazione per la cottura alla griglia sulla brace. Questa scelta rende la ricetta più facile da realizzare, perché il forno garantisce una temperatura costante e più controllata del "fuoco di carbone dolce" e non richiede di girare i cartocci sui due lati. Il calore concentrato in un piccolo spazio, tuttavia, rende un po' più rapida la cottura del pesce, motivo per cui abbiamo spadellato i funghi prima di inserirli nel cartoccio. Questa pratica, per di più, consente di far loro perdere un po' dell'acqua che, altrimenti, rimarrebbe nel cartoccio. Una volta sfornati, i filetti dovrebbero essere pronti da servire; tuttavia, se i funghi risultano invece ancora particolarmente acquosi, rimetteteli per pochi minuti in forno ad asciugarli.

Filetti di rombo "Enotria"

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 30' di marinatura*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg rombo
700 g funghi porcini e finferli
8 foglie di vite
2 scalogni
limone - olio extravergine di oliva
prezzemolo - sale - pepe

Sfilettate il rombo, spellate i filetti e metteteli a marinare per 30' in una pirofila con 3-4 cucchiai di olio, gli scalogni a rondelle, il succo e la scorza di un limone, un ciuffo di prezzemolo tritato grossolanamente.
Tagliate a pezzetti i funghi e saltateli in padella con un filo di olio, a fuoco vivo per 3-5', salandoli solo alla fine.
Ungete con un filo di olio 4 fogli di carta da forno, appoggiate su ognuno una foglia di vite lavata e asciugata, eliminando il picciolo e lasciando la parte interna a contatto con il cibo. Mettete poi uno strato di funghi sulle foglie e adagiatevi sopra un filetto con la sua marinata; salate e pepate, poi coprite i filetti con un altro strato di funghi e un'altra foglia di vite, appoggiata dal lato interno.
Irrorate con un filo di olio, chiudete i cartocci e infornateli a 180 °C ventilato per circa 15-18'.
Sfornate i cartocci, lasciateli intiepidire poi apriteli. Se fossero rimasti troppo acquosi, fateli asciugare in forno per altri 2-3'.
La signora Olga dice che bisogna tenere presente che il succo di limone "cuoce" un po' i filetti di pesce: regolatevi nella quantità, se li preferite meno marinati. Inoltre, la scorza ha un gusto molto presente, che la cottura esalta ancora di più: dosatela in base alle vostre preferenze.

LA RICETTA ORIGINALE DEL

1931

Appiattire leggermente i filetti di Rombo riserbati, marinarli con scalogno e prezzemolo tritati, olio fino, succo di limone, sale e pepe. Preparare 4 rettangoli di carta bianca resistente ed ungerla abbondantemente con olio, da ambo i lati. Procurare delle tenere foglie di vite alle quali si leverà il gambo e ben lavate si metteranno a scolare e asciugare. Occorrono ancora 6 grossi funghi ovali sani ed appena sbocciati, che pelati e lavati si taglieranno a fettine sottili e si saleranno leggermente.
Procedimento: *Su ogni rettangolo di carta stendere le foglie d'uva in modo da ricoprirne il centro per un po' meno della metà della superficie, sopra alle foglie porre uno strato di funghi e sopra a questi un filetto di rombo. Ripetere l'operazione in senso inverso cioè: sopra al filetto i funghi e sopra a questi le foglie. Così preparati, raccogliere i due lembi lunghi della carta e con pieghe successive formare il cartoccio, fare altrettanto con i lati opposti in modo che venga chiuso ermeticamente. Poggiare questi cartocci su d'una griglia doppia, di spesso filo di ferro, e metterla ad un buon fuoco di carbone dolce, ma a giusta distanza perché i cartocci possano rimanervi dieci minuti da una parte e dieci dall'altra senza che la carta s'abbruci. Il fuoco dev'essere ben acceso ed uniforme, ma non in grande quantità; la distanza da questo, a cui va posta la griglia, sarà da 25 a 30 centimetri circa. Scartocciare a questo punto i filetti, farli scivolare senza scomporli su d'un piatto resistente al calore con tutto il loro contenuto, metterli al fuoco per tanto tempo quanto basta per farli rasciugare dall'umidità e renderli così più saporiti.*

LA TAVOLA DEI BUONGUSTAI
Pastificio "PURITAS"

Sopra *La pagina del 1931 con la ricetta dei filetti di rombo "Enotria".*

Riso, mare e orto

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Il risotto con i frutti di mare è un classico, ma Roberto lo ha personalizzato con zucchine e porri: "Ho provato anche con i piselli, ma le zucchine si sposano meglio, soprattutto con i gamberi". Amante del pesce e del riso, che produce lui stesso, cucina con dedizione e precisione, perché "per fare bene le cose basta poco tempo in più, per risultati molto superiori!".

Risotto, verdure e frutti di mare

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*
Senza glutine

Ingredienti per 6-8 persone
1 kg cozze pulite - 1 kg vongole pulite
500 g code di gambero
400 g riso Carnaroli
400 g moscardini puliti
350 g totani puliti
250 g seppia pulita
2 zucchine - sedano - carota - sale - pepe
cipolla - porro - aglio - prezzemolo
peperoncino - vino bianco - olio extravergine

Sgusciate le code di gambero e mettete gli scarti in una casseruola di acqua con una cipolla sbucciata, una carota, 2 gambi di sedano a pezzi e un goccio di vino bianco. Fate sobbollire per 40' (brodo di pesce).
Pulite un porro e tritatelo; spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle. Soffriggete il porro in una casseruola bassa, con un filo di olio; unite le zucchine e cuocete per 10', salando.
Tagliate a striscioline i totani, la seppia e i moscardini e uniteli a porro e zucchine; bagnate con mezzo bicchiere di vino e cuocete per altri 10-15', mescolando. Salate e pepate.
Fate aprire le cozze e le vongole in due padelle diverse, cuocendole per 2-3' con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un pizzico di peperoncino ciascuna. Sgusciatele conservandone qualcuna con il guscio e filtrate i brodi di cottura.
Filtrate il brodo di pesce e unitelo a quello delle conchiglie fino a 1,5 litri: mettete più brodo di vongole e meno di cozze e allungate con un po' di acqua, se serve.
Tostate il riso nella casseruola con i molluschi, unite cozze e vongole sgusciate e cuocete in 16-18', unendo poco brodo per volta. Unite le code di gambero negli ultimi 2' di cottura. Completate con le cozze e le vongole tenute da parte, pepe e prezzemolo tritato.

Roberto Tintinelli
Medico dentista
"Ho sempre cucinato, per essere autonomo. Ma da una decina d'anni mi sono appassionato: mi piace avere amici a casa con cui condividere piatti buoni e ben preparati".

Tovagliolo *Amblekodi*, fondo realizzato con prodotti *Oikos*.

SUBLIME ALCHIMIA

Dall'unione del latte che arriva direttamente dai pascoli alpini con il più ricercato dei sapori nasce il burro Meggle con tartufo. Non si tratta di una preparazione aromatizzata, ma di una specialità gastronomica realizzata con burro di prima qualità e scaglie di tartufo nero umbro. Aprendo il vasetto in vetro da 80 g e assaggiandolo è possibile apprezzare il pregio delle materie prime e assaporare il suo gusto particolare, capace di rendere ogni piatto una specialità.
meggle.it

IMPANATURA SENZA GLUTINE

Il Gruppo Pescanova da sempre è attento alle esigenze del consumatore e alla qualità dei prodotti. Per questo è stata creata una linea tutta senza glutine, certificata dalla spiga sbarrata dell'AIC. Le chele al sapore di granchio, i bastoncini di filetto di merluzzo e gli anelli alla romana hanno un'impanatura e una pastella a base di mais e riso adatti anche alle persone intolleranti al glutine.
pescanova.it

RAFFINATA, BIANCA GOLOSITÀ

Per Tortina White Loacker la famosa azienda a conduzione famigliare utilizza solo fine cioccolato bianco, pregiate nocciole italiane e wafer fragranti. Tortina White non contiene grassi idrogenati, aromi artificiali e conservanti, così come tutte le altre Tortina: "Original" con cioccolato al latte, "Dark-Noir" con cioccolato fondente e "Noir Orange" con cioccolato fondente e profumo di arancia.
loacker.com

LA GIUSTA DOSE DI DOLCEZZA

Dispenser di Marcato permette di dosare con praticità cacao, zucchero semolato e zucchero a velo. Basta riempirlo con l'ingrediente prescelto e guarnire i piatti a proprio piacimento. Ha un design dalle linee morbide ed ergonomiche che rendono l'utilizzo semplice ed è realizzato in puro alluminio anodizzato per alimenti. In vari colori: blu, rosso, nero, rame, rosa, acciaio e verde. *marcato.net*

SOSTENIBILITÀ DA SOSTENERE

Lavazza presenta la nuova collezione di lattine di ¡Tierra! Limited Edition decorate da artisti internazionali contemporanei. La miscela è 100% arabica e 100% sostenibile, risultato dell'omonimo progetto ¡Tierra! che Lavazza porta avanti dal 2002 per promuovere lo sviluppo delle popolazioni dei principali paesi produttori di caffè. Il ricavato della vendita delle Limited Edition sarà devoluto all'Associazione Fashion 4 Development, partner dell'ONU, che vuole incrementare un'economia sostenibile. *lavazza.it*

DAL 1970 QUALITÀ GARANTITA DAL CONSORZIO

Ogni forma di Gorgonzola Dop, ricca di fosforo, magnesio e vitamine, deve essere marchiata all'origine e deve riportare l'indicazione del caseificio in cui è stata prodotta. Deve essere avvolta in fogli di alluminio recanti la g del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola senza la quale il formaggio non è Gorgonzola! *gorgonzola.com*

Oh, ma che bel castello!

Doppio pistacchio più doppia nocciola, erbe aromatiche e gorgonzola; mescolate i caprini, formate i rotolini, tagliateli a tondini e infine decorateli, bambini! Ecco il modello per costruire un castello che sia molto buono oltre che bello.

Castello di formaggio alle erbe con nocciole e pistacchi

Tempo *10 minuti più 30' di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g caprino
400 g gorgonzola dolce
400 g formaggio fresco spalmabile
100 g granella di nocciole
100 g granella di pistacchi
1 cucchiaio di erbe aromatiche tagliuzzate (basilico, timo, prezzemolo, erba cipollina)
nocciole e pistacchi sgusciati - sale - pepe

Mescola il caprino e metà del formaggio spalmabile in una terrina. Unisci metà delle erbe, un cucchiaino di granella di nocciole e insaporisci con un pizzico di sale e pepe. In un'altra terrina, mescola il formaggio spalmabile rimasto e il gorgonzola; aggiungi le erbe rimaste, sale, pepe, e un cucchiaino di granella di pistacchi.
Metti ognuna delle due creme su un foglio di carta da forno, arrotola i fogli formando due cilindri. Riponili nel freezer e aspetta finché si induriscono un po' (circa 30').
Scarta i rotolini e tagliali a tronchetti ottenendo le torri del castello: passa i tronchetti al caprino nella granella di nocciole e i tronchetti al gorgonzola in quella di pistacchi, poi decora le torri a piacere con le nocciole e i pistacchi interi e se vuoi con qualche foglia di basilico o prezzemolo. Alla fine, disponile nel piatto, costruendo il tuo castello di formaggio.

di *Alice Flocco*
mozzaincarrozza.com

L'indice dello chef

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

LEGENDA

★ Facile

★★ Medio

★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Un piatto... di Luce
per celebrare un grande vino

Una blogger, un vino, uno chef e un marchese. Non è l'inizio di una divertente storiella sul mondo del cibo, ma gli ingredienti di una ricetta che ha avuto grande successo.
La location d'eccezione che ci ha ospitati è il rinnovato ristorante Il Pagliaccio, dove l'estroso Anthony Genovese fa la sua bella cucina e Matteo Zappile la accompagna sapientemente con bottiglie di livello. Nascosto tra i vicoli di una Roma da film in bianco e nero, a due passi da Campo dei fiori col suo pittoresco mercato, questo luogo del gusto ha ospitato per un pranzo esclusivo La Cucina Italiana e una delle foodblogger che fa parte del network degli Special Ambassador, i nostri ambasciatori virtuali.
Luana Cestari ha avuto l'occasione di partecipare a questo evento grazie alla creatività con cui ha affrontato il contest "Un piatto di Luce" che abbiamo proposto on line. Ha infatti ideato il suo piatto proprio per celebrare Luce, uno dei vini di punta del gruppo Marchesi de' Frescobaldi. Ex modella, ex consulente finanziaria, Luana da qualche anno si è votata interamente al mondo del cibo e ha una specializzazione inconsueta, che la rende unica nel variegato panorama degli chef: a seguito di una allergia, ha infatti scelto la strada del crudismo (raw food), che sta attualmente percorrendo e che le sta offrendo belle occasioni in numerose realtà di tutto il mondo. – **A.P.**

Padrone di casa il marchese Lamberto Frescobaldi, da poco nominato presidente del gruppo Frescobaldi, che ci ha accompagnati alla scoperta della lunga storia di uno dei suoi vini favoriti, dal nome potente ed evocativo: Luce, protagonista di una degustazione verticale che ha permesso di scoprire le differenti espressioni di questo Sangiovese accompagnato da Merlot arrivato finora alla diciottesima vendemmia.
lucedellavite.com, ristoranteilpagliaccio.com
Trovate il backstage del nostro evento su *lacucinaitaliana.it*, sezione video.

Foto di Alessandro Castiglioni

I nostri corsi

Ecco una (non completa ma significativa) panoramica sui corsi in programma nel mese di ottobre nella nostra Scuola. Date e informazioni su *scuolacucinaitaliana.com*

Corsi "classici"
Oltre ai corsi dedicati a "Basi di cucina" e "Basi di pasticceria", più lunghi e articolati, ci sono monografici più o meno impegnativi su vari argomenti: Pasta fresca, Gnocchi, Pizze focacce e torte salate, Verdure ripiene e Dolci al cucchiaio...

Corsi "etnici"
Guardando alla cucina degli altri paesi, si può partecipare a Dolci americani, Paella, Cucina giapponese, Pasticceria austroungarica.

Le tendenze
Come non proporre corsi su Macarons e Cupcake, Decorazione del piatto, Bicchierini Golosi, Finger food e Brunch?

E tanti altri ancora
Non mancano corsi su cucine regionali, portate speciali, cioccolato... e per finire... il 31 ottobre Polpette!

Un progetto per addetti ai lavori: La Cucina Italiana goes PRO!

lacucinaitaliana.it/lcipro

Dedicato ai professionisti
Il progetto si articola in tre sezioni: Cucina, Servizio e Tendenze.

La Cucina Italiana a Las Vegas
La Cucina Italiana Usa, con lo chef Mario Batali, sarà partner dei due resort The Venetian e The Palazzo a Las Vegas, durante il Winter in Venice Festival. Dal 18 novembre fino al 6 gennaio una serie di eventi ispirati all'Italia animerà entrambi i resort: tra questi, anche una sfida culinaria per foodies, gite in gondola, pattinaggio su ghiaccio. La Cucina Italiana ha programmato anche un weekend a tema in occasione del Festival. Info: *venetian.com*

Tra pappe, dubbi, attese e capricci
Scoprite le avventure, i pensieri, le nanne e le ricettine della nostra Mamma in redazione, leggendo il suo blog sul nostro sito: un diario un po' scherzoso, un po' serio, per scoprire umori e sapori della maternità. *lacucinaitaliana.it*

Squadra Speciale
Si chiamano Special Ambassador, sono un esercito armato di penne (o meglio di tastiere) e mestoli: sono i foodblogger, che abbiamo scelto per portare nel mondo, insieme a noi, la passione e la cultura del buon mangiare. Li trovate tutti su *lacucinaitaliana.it*

Settembre "Social"

La nostra community ci ha regalato tanti tributi per l'uscita del nuovo numero di settembre, grazie ai canali di facebook, twitter, instagram... digital e carta sono sempre più interconnessi: i nostri amici e fan ci hanno inviato le foto con la rivista, a volte aperta sulla pagina preferita, a volte con la ricetta realizzata da loro! Salutiamo e ringraziamo i nostri fan: qui a fianco, trovate alcune delle immagini più divertenti.

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie:
www.lacucinaitaliana.it

100FA
02 58101184, 100fa.it

Abito Qui
02 29002518, abitoqui.it

Amblekodi
amblekodi.com

Ancap
ancap.it

Antichità in cortile
02 3314064

Arredare da Becara
02 86450204
becaramilano.com

Becara
02 86450204
becaramilano.com

Bloomingville distr. General Import
generalimport.it

Bonaldo
bonaldo.it

Cecchi e Cecchi
055 8874564
cecchicecchi.it

Claudia Barbari
0536 953623, claudiabarbari.it

Cupcake Couture Milano
02 58118750
cupcakecouturemilano.com

Daniela Mola
02 8052961

Dedar
dedar.com

Fonderia Bucci
0721 27127, fonderiabucci.it

Franz distr. Pontrelli
pontrelli-cavalese.it

GIOVElab
giovelab.it

Haviland & Parlon distr. B.Morone
bmorone.it

Herend distr. B.Morone
bmorone.it

Ikea
ikea.com

Laboratorio Pesaro
0721 481188, lpdesignfactory.it

L'angolo di Puccicoat
02 8376817

laRinascente
rinascente.it

Le stanze della memoria
02 76008692
lestanzedellamemoria.it

Lineasette
lineasette.com

Loretta Caponi
lorettacaponi.com

Madame Gioia Home
02 87388835

Mauro Bolognesi
02 8376028
maurobolognesi.com

Moneta distr. Alluflon
0721 9801
moneta.it

Moroni Gomma
moronigomma.it

Nella Longari
02 782066, nellalongari.com

Officine via Neera
02 84895585

Oikos
oikos-group.it

Palomaprops
02 87281904, palomaprops.com

Pan di zucchero
pandizuccheromilano.com

Pandora Design
pandoradesign.it

Raspini
raspini.it

Rina Menardi
0421 280681, rinamenardi.com

Rosenthal
rosenthal.de

Royal Copenhagen
royalcopenhagen.com

Royal Doulton distr. WWRD
royal-doulton.com

Salvatore+Marie
02 89422152

Sambonet
sambonet.it

Sartoria Vico
sartoriavico.it

Segno Italiano
02 33009658, segnoitaliano.it

Society by Limonta
societylimonta.com

Tine K Home
tinekhome.com

Unomi Laboratorio di Ceramica
335 8300084

Villeroy & Boch
villeroy-boch.com

Wald
wald.it

Wedgwood distr. WWRD
wwrd.com

Errata corrige *Sul numero di settembre, a pag. 11, abbiamo erroneamente pubblicato un'illustrazione di fave anziché di fagioli, argomento di cui si parla nel testo.*

LA CUCINA ITALIANA
Proprietà letteraria e artistica riservata ©2013
by La Cucina Italiana s.r.l.
P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it - website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonamenti
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo: www.abbonamenti.it, via fax allo 030 3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a:
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti,
con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa.
L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

Servizio informazioni e segreteria abbonati
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00, per l'Italia tel. 199.111.999
(0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049; fax 030 3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003:
La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti:
Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7, 20134 Milano.

Servizio arretrati e custodie
Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00);
e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com
o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
HEARST MAGAZINES ITALIA S.P.A.
Direzione Generale Advertising Italia
via R. Bracco 6, 20159 Milano,
tel. 02 6619.1, fax 02 66192608, e-mail: dirpubb@hearst.it

Filiali
- Lazio e Sardegna: Hearst Magazines Italia SpA, via Terenzio 35, 00193 Roma, tel. 06 688998.1, fax 06 68899824 - Toscana e Umbria: Hearst Magazines Italia SpA, via Del Romito 3, 50134 Firenze, tel. 055 46006.11, fax 055 4600629 - Emilia province di Bologna, Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara: Hearst Magazines Italia SpA, via Goito 8, 40126 Bologna, tel. 051 29631.11, fax 051 2963130 - Piemonte e Valle d'Aosta: Adv Spazio Erre srl, c.so Giovanni Lanza 105, 10133 Torino, tel. 011 6600.100, fax 011 6602875 - Liguria: Adv Spazio Erre srl, via Cesarea 2/25, 16121 Genova, tel. 010 564354, 561883, fax 010 5531860 - Triveneto e Mantova: Nicola Sartori, via Casette 2, 37024 Santa Maria di Negrar (VR), tel. 0456020597, fax 045 602965; strada Battaglia 71/C, 35020 Albignasego (PD), tel. 049 8172876, fax 049 8172879 - Romagna province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Repubblica San Marino, Marche, Abruzzo, Molise: Adv srl, via Onesto Scavino 10, 47891 Rovereta di Falciano (RSM), tel. 0549 908161, fax 0549 905994, segreteria@advsrl.eu - Campania e Calabria: Valentina Paparo, via Onofrio Fragnito 54, 80131 Napoli, tel. e fax 081 5456386 - Puglia e Basilicata: G.S.P S.a.S, via A. Giovanni 7, 70124 Bari, tel. 080 5045399, fax 080 5045401, 5041691 - Sicilia: Luigi Aco, via Rocca Pirciata 15 Makari, 91010 San Vito Lo Capo (TP), tel. 336 549451, tel. e fax 0923 975368, luigi.aco@libero.it

Fotolito Bencetti Prepress, piazza Gerusalemme 14, Milano.
Stampa Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano. Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2013 Accertamento Diffusione Stampa

Non perdete il numero di
NOVEMBRE
in edicola
dal 25 ottobre 2013

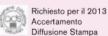
DEDICATO AL FRUTTO PIÙ ALLETTANTE

Tra miti e storia, una fantasia gastronomica per assaporare il fascino delle mele

PAESAGGI E GUSTI DI PIEMONTE

Sulle dolci colline delle Langhe

CON LE PRIME NEBBIE

Cucinare fa rima con corroborare

Giovanni Allevi

I suoi amori? La Musica, i sogni e... la torta al cioccolato.

di *Marina Baumgartner*

Enfant prodige della musica, quarantenne con l'espressione stupita da bambino, pianista e compositore paragonato a Mozart, ha tenuto concerti e diretto orchestre nei più prestigiosi teatri del mondo. Fra i tanti album, *Alien* (2010) e l'ultimo, *Sunrise*, uscito il 30 ottobre 2012. La prima, con Allevi alla guida dell'Orchestra del Teatro Carlo Felice di Genova e il violinista Mariusz Patyra, si è tenuta il 14 novembre 2012 a Genova. Le repliche hanno registrato il tutto esaurito e a grande richiesta il progetto viene riproposto live nel 2013. Allevi è anche scrittore: per Rizzoli ha pubblicato *La musica in testa* (marzo 2008), *In viaggio con la Strega* (novembre 2008) e *Classico ribelle* (settembre 2011), intensa riflessione filosofica sul rapporto tra Arte e Vita. Insomma, Allevi è un vero fenomeno, che ha contribuito in maniera decisiva ad avvicinare i giovani al mondo della musica "colta". Che è la sua strega buona e scandisce i suoi giorni, quasi come la torta al cioccolato, di cui va pazzo.

Nome
Giovanni.

Cognome
Allevi.

Professione
Sognatore.

Il tuo motto
"Io sono nulla".

Il tuo motto in cucina
"Cucinare è regalare gioia".

Se fossi un piatto saresti
Un dolce al cioccolato.

Se un piatto fosse musica sarebbe
Il Preludio di Chopin Op. 28 n° 19: ti porta subito in Paradiso.

Hai mai composto una musica ispirandoti al cibo?
No, mai. La Musica è cibo per lo spirito. Per lei dimentico di mangiare.

Il tuo piatto preferito
Il calzone così composto: pomodoro, mozzarella, carciofini, salame piccante e funghi. Quando sono veramente stressato me lo concedo.

Il piatto che detesti
Per questioni psicoanalitiche detesto il formaggio stagionato. Mi fa impressione anche vedere qualcuno che lo mangia.

La tua bevanda preferita
Acqua frizzante gelata.

Il tuo chef preferito
Heinz Beck. Ho avuto la fortuna di conoscerlo: è un filosofo della cucina.

Il tuo ristorante preferito
Ristorantino Il Cipresso a Kagoshima, nel sud del Giappone.

La cucina etnica che ti piace di più
Amo la cucina giapponese, quella radicale, tradizionale.

Il tuo libro di cucina preferito
L'ultimo di Heinz Beck; è fantastico come uno dei più importanti chef del mondo esca la mattina alle sette per cercare personalmente gli ingredienti nel mercatino rionale.

Il tuo programma televisivo gastronomico preferito
I menù di Benedetta Parodi: lei si è messa dalla parte della gente.

Lo strumento che non può mai mancare in cucina
La presina. Non la trovo mai quando serve.

Lo strumento che non può mai mancare in un'orchestra
Lo spartito scritto dal compositore.

Il tuo più grande fiasco ai fornelli
Uno stupendo budino al cioccolato, che sapeva di bruciato.

Il tuo successo ai fornelli
Quando ho preparato per la prima volta un risotto ai funghi porcini, non ho guardato la ricetta né le quantità. Le mani andavano da sole, era come se già sapessi cosa fare! Ho provato una vera ebbrezza!

Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico?
Da allora, anarchico. Anche le ricette sono archetipi junghiani.

Da quando conosci *La Cucina Italiana*?
Da non molto.

Che cosa ti piace di *La Cucina Italiana*?
L'incontro tra tradizione e innovazione.

Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?
Telefono a mia madre, una vera autorità.

Un saluto per la Redazione? In musica, naturalmente!
Questa è la melodia che scaturisce trasformando in note le lettere di "La Cucina": Si Do Re Sol# Reb Do. Ha un incedere dinamico e articolato!

Nella foto, Giovanni Allevi.
giovanniallevi.com
twitter.com/giovanniallevi

Volete rispondere anche voi al nostro questionario? Inviateci le risposte a: cucina@lacucinaitaliana.it
Le più intriganti saranno pubblicate su *lacucinaitaliana.it*

Foto di Olycom